44035/B

Drexel had only the 5th Edition of 1880.
No. 380.

FROM THE COLLECTION
OF COOKERY BOOKS
FORMED BY
JOHN HODGKIN, F.L.S.

67774

80272

Rigasches

Kochbuch.

Zweite, um vieles verbesserte und vermehrte Auflage.

Riga,
gedruckt bei Wilhelm Ferdinand Häcker.
1847.

Der Druck dieses Buches wird unter den gesetzlichen Bedingungen gestattet. Riga, am 6. September 1847.

Dr. C. E. Napiersky, Censor.

Vorwort.

Was langjährige, eigene Erfahrungen in der Kochkunst als besonders gut und leicht ausführbar anerkannt, wagt die Verfasserin in diesem Kochbuche ihren Mitbürgerinnen darzubieten und hofft um so mehr auf eine freundliche Aufnahme und gütige Beachtung desselben, da diese neue Auflage eine durchaus verbesserte und reich vermehrte zu nennen ist.

Inhalt.

I. Abschnitt.

Suppen.

1.	Eine gewöhnliche Rindersuppe	Seite	1.
2.	Eine grüne Suppe	"	1.
3.	Eine Sauerkohlsuppe	"	2.
4.	Eine Erbsensuppe	"	2.
5.	Eine andere Art Erbsensuppe	"	3.
6.	Borackisuppe	"	3.
7.	Kalbssuppe	"	4.
8.	Kalbsherzschlagsuppe	"	4.
9.	Ferkelsuppe	"	4.
10.	Gänseabfallnißsuppe mit Gerstengrütze .	"	5.
11.	" " " Graupen . .	"	5.
12.	Hühnersuppe	"	5.
13.	" mit Frikadillen	"	6.
14.	"	"	6.
15.	Obstsuppe mit Klümpchen	"	7.
16.	Suppe von Schmorbraten	"	7.
17.	Bouillon	"	7.
18.	Eine gute Hasensuppe	"	8.
19.	Fischsuppe	"	9.
20.	Suppe von frischen Strömlingen . . .	"	9.
21.	Suppe von Lammsköpfen	"	9.
22.	Wildsuppe	"	10.
23.	Nachgemachte Schildkrötensuppe . . .	"	10.
24.	Aalsuppe	"	11.
25.	Lübecker Aalsuppe	"	11.
26.	Sagosuppe	"	12.

27. Reis in Wein . . . . . Seite 12.
28. Tumm . . . . . „ 12.
29. Dünne Grütze in Wasser . . . . . „ 12.

II. Abschnitt.

Milchsuppen.

1. Dünne Grütze in Milch . . . . . „ 13.
2. Sago in Milch . . . . . „ 13.
3. Reis in Milch . . . . . „ 13.
4. Klunkermus . . . . . „ 14.
5. Kürbis in Milch . . . . . „ 14.
6. Eine gute Art dicken Reis zu kochen . . „ 14.
7. Dünne Gerstengrütze mit Milch . . . „ 15.
8. Feine Buchweizengrütze . . . . . „ 15.
9. Ofengrütze . . . . . „ 15.
10. Beestmilch . . . . . „ 16.
11. Bubbert . . . . . „ 16.
12. Eiermilch . . . . . „ 16.
13. Chocoladensuppe . . . . . „ 17.

III. Abschnitt.

Fleischspeisen.

1. Gekochtes und gebratenes Fleisch . . . „ 17.
2. Ein Sackstück von 20 Pfd. zu schmoren „ 18.
3. Ein Schmorbraten . . . . . „ 18.
4. Eine gebratene hohle Seite zu schmoren „ 19.
5. Sauerbraten . . . . . „ 19.
6. Sauerfleisch mit Gallert . . . . . „ 20.
7. Fleisch einzusalzen . . . . . „ 20.
8. Eine andere Art Fleisch einzusalzen . . „ 21.
9. Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettig . „ 21.
10. Ein gekochter Kalbs- oder Lammsbraten „ 22.
11. Frikassée von Kalb- oder Lammfleisch . „ 22.
12. Braunes Frikassée . . . . . „ 23.
13. Kalbskopf . . . . . „ 24.
14. Lammfleisch mit Kohl . . . . . „ 24.
15. Bratklops . . . . . „ 25.
16. Gekochter schneller Klops . . . . . „ 25.
17. Steaks von Rind- oder Kalbfleisch . . „ 26.
18. „ von Birk- oder Auerhühnern . „ 27.
19. Rollklops . . . . . „ 27.
20. Schnellklops . . . . . „ 28.

21. Koteletts . . . . . Seite 28.
22. „ von Kalbsleber . . . . . „ 29.
23. Eine Leber zu schmoren . . . . . „ 29.
24. Pillau . . . . . „ 29.
25. Gestofte junge Hühner . . . . . „ 30.
26. Hühner mit einer Zwiebelsauce . . . „ 30.
27. Noch eine Art Hühner mit Zwiebeln . „ 31.
28. Hühner mit Carri . . . . . „ 31.
29. Gebratene Hühner . . . . . „ 32.
30. Hühner mit Champignons . . . . . „ 32.
31. Gebratene Gänse oder Enten mit braunen Rüben . . . . . „ 32.
32. Gekochte Gans mit Schnittkohl . . . „ 33.
33. Gans mit Meerrettig . . . . . „ 33.
34. Ochsenzungen mit Schnittkohl . . . . „ 33.
35. Gebratene Kalkuhnen . . . . . „ 34.
36. Gestofte Kalkuhnen . . . . . „ 34.
37. Gebratene Ferkel . . . . . „ 34.
38. Schweinsrippsper . . . . . „ 35.
39. Einen Hasen zu braten . . . . . „ 35.
40. Rehrücken . . . . . „ 36.
41. Fleischfrikadillen . . . . . „ 36.
42. Frikadillen von gebratenem Fleisch . . „ 37.
43. Lammsköpfe . . . . . „ 37.
44. Rassoll . . . . . „ 37.
45. Krebsbutter . . . . . „ 38.
46. Braunes Mehl . . . . . „ 38.
47. Mehltumm . . . . . „ 38.
48. Brauner Zucker zum Färben der Gallerte und Saucen . . . . . „ 38.
49. Macaroni auf neapolitanische Art zuzubereiten . . . . . „ 39.

IV. Abschnitt.

Würste.

1. Mettwurst . . . . . „ 40.
2. Leberwurst . . . . . „ 40.
3. Süße Leberwurst . . . . . „ 41.
4. Geräucherte Lübeckische Wurst . . . „ 42.
5. Sülze vom Schweinskopf . . . . . „ 42.
6. Ein guter Gänsegallert . . . . . „ 43.
7. Kopfkäse . . . . . „ 43.

8. Palten . . . . . Seite 44.
9. Eine andere Art Palten . . . . . „ 44.

V. Abschnitt.

Pasteten.

1. Eine Wildpastete . . . . . „ 45.
2. Hühnerpaste . . . . . „ 46.
3. Sauerkohlpastete . . . . . „ 46.

VI. Abschnitt.

Fische.

1. Gestofter Aal . . . . . „ 47.
2. Gebratener Aal . . . . . „ 47.
3. Gespickter Hecht . . . . . „ 48.
4. Gestofter Hecht oder Bars . . . . . „ 48.
5. Gebratener Hecht . . . . . „ 49.
6. Gebratener Lachs . . . . . „ 49.
7. Gebratene Butten . . . . . „ 49.
8. Gekochte Butten . . . . . „ 49.
9. Gestofter Hecht mit Häring . . . . „ 50.
10. Gestofter Brechs . . . . . „ 50.
11. Gestofter Lachs . . . . . „ 51.
12. Gestofte Karauschen . . . . . „ 51.
13. Abgekochter Teim . . . . . „ 52.
14. Stockfisch . . . . . „ 52.
15. Abgekochte Stinte . . . . . „ 53.
16. Gebackene Stinte . . . . . „ 53.
17. Gebackener Häring . . . . . „ 54.
18. Häringspfännchen . . . . . „ 54.
19. Eine gute Art Häringe zu reinigen . . „ 54.

VII. Abschnitt.

Gemüse.

1. Kastanien . . . . . „ 55.
2. Kohlhaschée von Weiß- oder Braunkohl „ 55.
3. Braunkohl . . . . . „ 56.
4. „ mit Fleisch . . . . . „ 56.
5. Gestofter Weißkohl . . . . . „ 56.
6. Gestofter Blumenkohl . . . . . „ 57.
7. Gebackene Kartoffeln . . . . . „ 57.
8. Gekochte Spargeln . . . . . „ 57.

9. Gestofter Spinat . . . . . Seite 58.
10. Gestofter Sauerkohl . . . . . „ 58.
11. Gestofte Murcheln und andere Riezchen „ 59.
12. Ramus von Perlbohnen . . . . . „ 59.
13. Kartoffelmus . . . . . „ 59.
14. Frisirte Kartoffeln . . . . . „ 60.
15. Gebähnter Kohl . . . . . „ 60.
16. Getrocknete grüne Erbsen . . . . . „ 60.

VIII. Abschnitt.

Klümpchen.

1. Mehlklümpchen . . . . . „ 61.
2. Reibbrodklümpchen zur Suppe . . . „ 61.
3. Klümpchen von saurem Schmand . . „ 61.
4. Eine feste Gattung gebrühter Klümpchen „ 62.
5. Eine lockere Gattung gebrühter „ „ 62.
6. Gebrühte Klümpchen, die vorzüglich sind „ 62.
7. Gebrühte Klümpchen von süßem Schmand, die vorzüglich gut sind . . . . . „ 62.
8. Gebrühte Klümpchen von Kartoffelmehl „ 63.
9. Gebrühte Weißbrodklümpchen . . . . „ 63.

IX. Abschnitt.

Pudding.

1. Fischpudding . . . . . „ 64.
2. Apfelsinenpudding . . . . . „ 64.
3. Ein anderer Apfelsinenpudding . . . „ 65.
4. Gekochter Reibbrodpudding . . . . . „ 65.
5. Plumppudding . . . . . „ 66.
6. Eine andere Art Plumppudding . . . „ 66.
7. Apple-Dumping . . . . . „ 67.
8. Eine andere Art Apple-Dumpingteig . „ 67.
9. Noch ein Teig zu Apple-Dumping . . „ 68.
10. Gekochter Krebspudding . . . . . „ 68.
11. Macaroni-Pudding . . . . . „ 68.
12. Spinatpudding mit Pfannkuchen . . . „ 69.
13. Spinatpudding . . . . . „ 69.
14. Kartoffelpudding mit Häringen . . . „ 69.
15. Ein ausgehöhlter Apfelpudding . . . „ 70.
16. Ein leichter und sehr wohlschmeckender Apfelpudding . . . . . „ 70.
17. Saurer Schmandpudding mit Aepfeln . „ 71.

18. Ein einfacher feiner Buchweizengrützpudding Seite 71.
19. Reispudding . . . . . „ 71.
20. Nudelpudding . . . . . „ 72.
21. Grobbrodpudding mit Aepfeln . . . . „ 72.
22. Grobbrodpudding . . . . . „ 73.
23. Butterbrodpudding . . . . . „ 73.
24. Chocoladepudding . . . . . „ 73.
25. Sagopudding . . . . . „ 74.
26. Gebrühter Pudding . . . . . „ 74.
27. Gekochter Citronenpudding . . . . „ 75.
28. Citronenpudding . . . . . „ 75.
29. Noch ein Citronenpudding . . . . „ 75.
30. Kartoffelmehlpudding . . . . . „ 76.
31. Saurer Schmandpudding . . . . . „ 76.
32. Gebrühter Kochpudding . . . . . „ 76.
33. Auflauf von Himbeeren . . . . . „ 77.
34. Ein anderer gebrühter Pudding . . . „ 77.
35. Noch ein Kochpudding . . . . . „ 77.
36. Mehlpudding . . . . . „ 78.
37. Ein leichter Kartoffelmehlpudding . . „ 78.
38. Ein kalter Rumpudding . . . . . „ 79.
39. Claretpudding . . . . . „ 80.
40. Minie pie . . . . . „ 80.
41. Weinsauce . . . . . „ 81.
42. Tummige Butter . . . . . „ 81.
43. Saftsauce . . . . . „ 81.

X. Abschnitt.

Eier- und Mehlspeisen.

1. Eierkuchen . . . . . „ 82.
2. Dünne süße Schmandpfannkuchen . . „ 82.
3. Dünne saure Schmandpfannkuchen . . „ 82.
4. Große dünne Milchpfannkuchen . . . „ 83.
5. Kleine Pfannkuchen von feiner Grütze . „ 83.
6. Kartoffelmuspfannkuchen . . . . . „ 83.
7. Kleine Aepfelpfannkuchen . . . . . „ 84.
8. Eine andere Art Aepfelkuchen . . . . „ 84.
9. Burkanenpfannkuchen . . . . . „ 84.
10. Waffeln von saurem Schmand . . . „ 84.
11. Waffeln von süßem Schmand . . . . „ 84.
12. Butterwaffeln . . . . . „ 85.
13. Hefenwaffeln . . . . . „ 85.
13. Zuckerwaffeln kalt zu essen . . . . . „ 85.

15. Aniskuchen mit Milch . . . . . Seite 86.
16. Aniskuchen . . . . . „ 86.
17. Aniskuchen mit Wasser . . . . . „ 86.
18. Goranskuchen . . . . . „ 86.
19. Arme Ritter . . . . . „ 87.
20. Mohrenköpfe . . . . . „ 87.
21. Rührei . . . . . „ 88.

XI. Abschnitt.

Verschiedene Arten Teig.

1. Mürber Teig zu Speckkuchen . . . . „ 88.
2. Mürber Teig zu Speckkuchen u. Piroggen „ 89.
3. Piroggenteig . . . . . „ 89.
4. Eine leichte Art Piroggenteig . . . . „ 89.
5. Ein vorzüglich leichter Butterteig . . . „ 90.
6. Eine andere Art Butterteig . . . . „ 90.
7. Füllniß zu Speckkuchen . . . . . „ 91.

XII. Abschnitt.

Kuchen.

1. Butter, um Kuchen und Piroggen darin zu kochen . . . . . „ 91.
2. Wasserblasen . . . . . „ 92.
3. Noch eine Art Wasserblasen . . . . „ 92.
4. Schneeballen im Ofen zu backen . . . „ 92.
5. Aepfelkränze . . . . . „ 93.
6. Aepfelkränzchen . . . . . „ 93.
7. „ von saurem Schmand . „ 93.
8. Andere Aepfelkränze . . . . . „ 94.
9. Hirschhörner in Butter gekocht . . . „ 94.
10. „ im Ofen zu backen . . . „ 94.
11. Kröpeln von saurem Schmand . . . „ 94.
12. „ von Hefen . . . . . „ 95.
13. Handschuhkuchen . . . . . „ 95.
14. Trichterkuchen . . . . . „ 95.
15. Migranetten . . . . . „ 96.
16. Sandkuchen . . . . . „ 96.
17. Schmandkuchen . . . . . „ 96.
18. Kartoffelkuchen . . . . . „ 97.
19. Magdalenenkuchen . . . . . „ 97.
20. Alexanderkuchen . . . . . „ 98.

21. Chocoladekuchen . . . . . Seite 98.
22. Englisch Kaeks . . . . . „ 99.

XIII. Abschnitt.

Torten, feines Backwerk und Confect.

1. Eine Mandelraute . . . . . Seite 99.
2. Ein andere Art Mandelraute mit Reibbrod „ 100.
3. Grobbrodtorte . . . . . „ 100.
4. Bisquit von Kartoffelmehl . . . . „ 101.
5. Ein anderes Bisquit . . . . . „ 101.
6. Baisé-Kuchen . . . . . „ 101.
7. Spanisch-Wind . . . . . „ 102.
8. Hobelspähne . . . . . „ 102.
9. Mandelhäufchen . . . . . „ 103.
10. Macaroni . . . . . „ 103.
11. Bittere Macaroni . . . . . „ 104.
12. Leichte Macaroni . . . . . „ 104.
13. Weiße Zuckernüsse . . . . . „ 104.
14. Rothe „ . . . . . „ 105.
15. Eine leichte Art Pfeffernüsse . . . . „ 105.
16. Eine andere Art „ . . . . „ 105.
17. Schaumplätzchen die ausgestochen werden „ 105.
18. Chocoladeplätzchen . . . . . „ 106.
19. Leichte Plätzchen . . . . . „ 106.
20. Plätzchen, die schnell zu bereiten sind . „ 106.
21. „ die auf der Pfanne ausgegossen werden . . . . . „ 107.
22. Eine feste Gattung Plätzchen . . . . „ 107.
23. Butterplätzchen . . . . . „ 107.
24. Galanterieplätzchen . . . . . „ 108.
25. Tausendjahrsplätzchen . . . . . „ 108.

XIV. Abschnitt.

Pfefferkuchen.

1. Braune Pfefferkuchen . . . . . „ 109.
2. Weiche Pfefferkuchen . . . . . „ 110.
3. Leichte braune Pfeffernüsse . . . . „ 111.

XV. Abschnitt.

Uachessen.

1. Guster-Glace . . . . . „ 112.

2. Vanille-Glace von Schaum . . . . Seite 112.
3. Chocolade-Glace . . . . . „ 113.
4. Saft-Glace von Schaum . . . . . „ 113.
5. Wie der Glace zum Frieren gestellt wird „ 113.
6. Mandel-Gelée . . . . . „ 114.
7. Wein-Gelée . . . . . „ 114.
8. Eine leichtere Art den Gelée zu klären „ 115.
9. Eine andere Art Kalbs-Gelée . . . „ 116.
10. Ein Schaum-Nachessen von Kalbsfüßen „ 116.
11. Ein Nachessen von Apfelsinen . . . „ 117.
12. Créme von Apfelsinen . . . . . „ 117.
13. Ein Nachgericht mit Schwarzbeeren . „ 118.
14. Citronen-Küssel . . . . . „ 118.
15. Gluckwa-Küssel . . . . . „ 118.
16. Küssel von Mehl . . . . . „ 118.
17. Nachessen von Apfelmuß . . . . . „ 119.

XVI. Abschnitt.

Verschiedene Arten Brod zu backen.

1. Grobes Brod . . . . . Seite 120.
2. Süßsauerbrod ohne Sauerteig und Hefen „ 120.
3. Süßsauerbrod mit Sauerteig . . . „ 121.
4. Süßsauerbrod mit Hefen . . . . . „ 121.
5. Lange Zwieback . . . . . „ 122.
6. Kümmelkuchen . . . . . „ 123.
7. Einfaches Weißbrod . . . . . „ 124.
8. Eine sehr leichte und billige Art Weißbrod zu backen . . . . . „ 124.
9. Eine leichte Art Weißbrod in der Form zu backen . . . . . „ 124.
10. Gelber Kringel . . . . . „ 125.
11. Schmandkringel ohne Hefen . . . . „ 125.
12. Eine feinere Gattung Schmandkringel . „ 126.
13. Zuckerkringel . . . . . „ 126.
14. Gute Zuckerkringel mit Mandeln . . . „ 126.
15. Gesottene Kringel, die sich lange aufbewahren lassen . . . . . „ 127.
16. Alt Weib . . . . . „ 127.

XVII. Abschnitt.

Säfte und eingemachte Sachen.

1. Rothe virginische Erdbeeren einzukochen Seite 128.

2. Ganze Stachelbeeren zu kochen . . . Seite 129.
3. Ganze Johannisbeeren einzumachen . . „ 129.
4. Johannisbeeren mit Himbeeren . . . „ 130.
5. Himbeerensaft . . . . . „ 130.
6. Dicker Kirschsaft . . . . . „ 130.
7. Saft von rothen Stachelbeeren . . . „ 130.
8. Klarer Johannisbeerensaft . . . . . „ 131.
9. Klarer Himbeerensaft . . . . . „ 131.
10. Rhein-claude in Rum einzumachen . . „ 132.
11. Klarer Aepfelsaft . . . . . „ 132.
12. Gelber Pflaumensaft . . . . . „ 133.
13. Aepfelscheiben in Syrup . . . . . „ 133.
14. Eingemachte Pommeranzen . . . . „ 133.
15. Pommeranzen in Scheiben . . . . . „ 134.
16. Pommeranzen-Marmelade nach engl. Art „ 134.
17. Hier gewachsene Pommeranzen einzumachen „ 135.
18. Strickbeerensaft . . . . . „ 135.
19. Himbeerensyrup . . . . . „ 136.
20. Syrup von Walderdbeeren . . . . „ 136.
21. Klarer Syrup von Walderdbeeren . . „ 137.
22. Heile Kirschen zu Saucen . . . . . „ 137.
23. Kirschsyrup in Bouteillen . . . . . „ 137.
24. Kranzbeeren-Gluckwa . . . . . „ 138.
25. Schwarzbeeren in Bouteillen . . . . „ 138.
26. Aepfelsaft in Bouteillen . . . . . „ 138.
27. Klarer Stachelbeerensaft-Gluckwa . . „ 139.
28. Unreife ganze Stachelbeeren in Bouteillen „ 139.
29. Kirschen in Essig . . . . . „ 140.
30. Eine vorzügliche Art Kirschen in Essig einzukochen . . . . . „ 140.
31. Melonen in Essigsyrup . . . . . „ 140.
32. Frische echte Wallnüsse schwarz einzumachen . . . . . „ 141.
33. Champignon in Essig . . . . . „ 142.
34. Soja . . . . . „ 142.
35. Kleine Zwiebeln in Essig einzumachen . „ 142.
36. Barawicken in Essig . . . . . „ 143.
37. Gesalzene Barawicken . . . . . „ 143.
38. Barawicken und Champignons in Butter „ 144.
39. Eingemachte Gurken . . . . . „ 144.
40. Spinat zu trocknen . . . . . „ 144.
41. Spinat zu salzen . . . . . „ 144.
42. Sauerampf einzukochen . . . . . „ 145.

43. Grüne Erbsen in Bouteillen für den Winter aufzubewahren . . . . . Seite 145.
44. Erbsen zu trocknen . . . . . „ 146.
45. Türkische Bohnen zu trocknen . . . . „ 146.
46. Gesalzene türkische Bohnen . . . . „ 146.
47. Grüne Petersilienblätter im Winter zu ziehen . . . . . „ 147.
48. Gesalzener Lachs . . . . . „ 147.
49. Birnen zu trocknen . . . . . „ 147.
50. Aepfel zu trocknen . . . . . „ 147.
51. Kartoffelmehl und Grütze zu machen . „ 148.

XVIII. Abschnitt.

Getränke.

1. Aufsatz zum Birk-Champagner . . . „ 149.
2. Johannisbeeren-Wein . . . . . „ 149.
3. Kirschschälchen . . . . . „ 150.
4. Schälchen aus Kornbranntwein . . . „ 150.
5. Punsch . . . . . „ 151.
6. Eierpunsch . . . . . „ 151.
7. Mandelmilch . . . . . „ 152.
8. Bischof . . . . . „ 152.
9. Bischof von hiesigen Pommeranzen . . „ 152.
10. Weiße Limonade . . . . . „ 153.
11. Rothe Limonade . . . . . „ 153.
12. Chocolade . . . . . „ 153.

XIX. Abschnitt.

Essig.

1. Thee-Essig . . . . . „ 154.
2. Wasser-Essig in kleiner Portion . . . „ 154.
3. Obst-Essig . . . . . „ 155.

XX. Abschnitt.

Käse.

1. Buttermilch . . . . . „ 156.
2. Knappkäse . . . . . „ 156.
3. Süßmilchkäse . . . . . „ 157.
4. Dicke Milch schnell zu verfertigen . . „ 157.

XXI. Abschnitt.

Nachtrag.

1. Eine Erbsensuppe ohne Fleisch . . . Seite 158.
2. Gute, billige Pfannkuchen . . . . . „ 158.
3. Kleine schwedische Pfannkuchen . . . „ 159.
3. Gekochter saurer Schmandpudding . . „ 159.
4. Rother Stachelbeeren-Gluckwa . . . „ 159.
5. Johannisbeeren-Gluckwa . . . . . „ 160.

Anhang.

1. Aufsatz zum Seife kochen . . . . . „ 160.
2. Schuhwichse . . . . . „ 161.
3. Noch eine Art Schuhwichse . . . . „ 161.
4. Dinte . . . . . „ 162.
5. Noch eine Art Dinte . . . . . „ 162.

I. Abschnitt.

Suppen.

1. Eine gewöhnliche Rindersuppe.

Dazu nimmt man 5 Pfund Rippenfleisch, setzt es mit 6 bis 8 Stof Wasser auf, schäumt es und legt dann ½ Quartier Graupen, Porro oder Zwiebel und Salz dazu; läßt es damit 3 Stunden gut durchkochen, legt dann Burkanen, Schnittkohl, Petersilien und zuletzt Kartoffeln hinein und läßt die Suppe damit kräftig zukochen. Man nimmt auch, statt des angeführten Gemüses, Weißkohl zu dieser Suppe und legt zuletzt Mehltumm zu.

2. Eine grüne Suppe.

Man nimmt dazu ebenfalls Rippenfleisch, verfährt damit wie bei der obigen Suppe, kocht sie aber nur mit Zwiebeln und Wurzeln durch und läßt die Graupen weg, legt dann ganz zuletzt abgebrühten und feingehackten Spinat und Sauerampfer hinzu und ebenet sie durch Mehltumm. Feingeschnittene Beetenblätter, auch Kümmel und

Pflanzenkohl geben wohlschmeckende Suppen. Mehltumm wird bereitet, indem man Mehl mit etwas Wasser ausrührt oder Mehl mit Butter durchknetet.

3. Eine Sauerkohlsuppe.

5 Pfund Rippenfleisch wird mit 6 bis 8 Stof Wasser eine halbe Stunde gekocht, alsdann legt man 1 Stof Sauerkohl und ½ Quartier Hafergrütze hinzu und läßt sie 3 Stunden kochen. — Sehr schön und feiner schmeckt sie, wenn man die fertig gekochte Suppe durch ein Sieb rührt, alsdann nach Geschmack mit Zucker zurichtet und Fleischfrikadillen hineinlegt.

4. Eine Erbsensuppe.

Man kocht eine kräftige Rindersuppe und legt alsdann die weichgekochten und durch einen Durchschlag durchgerührten Erbsen hinzu. Die Erbsen müssen den Abend zuvor eingeweicht und am anderen Morgen ausgesucht werden, alsdann in Wasser gekocht, welches so lange abgegossen werden muß, bis das Wasser ganz weiß wird. Es versteht sich, daß man immer wieder kochendes Wasser aufgießt.

Auch kann man, anstatt Rindfleisch, Schweinefleisch nehmen, welches eine wohlschmeckende Suppe giebt. — Auch kann man die Erbsen mit Wasser und einem Stück Butter weich kochen, sie dann durch einen Durchschlag reiben und giebt dazu gebratene Fleischwurst oder abgekochten, gesalzenen Schweinskopf. — Würflich geschnittenes Weißbrod, in Butter gebraten, geht auch zur Erbsensuppe.

5. Eine andere Art Erbsensuppe.

Man nimmt dazu 5 Pfd. fettes Rippenfleisch, gießt 7 bis 8 Stof Wasser darauf, kocht es auf und schäumt es rein, legt dann dazu $\frac{1}{2}$ Quartier Hafergrütze, ein paar geschnittene Petersilienwurzeln, ein paar eingekerbte Zwiebeln und Salz; dazu weicht man 3 Quartier ausgesuchte Erbsen den Abend zuvor in kaltem Wasser ein, den andern Morgen wird das Wasser abgegossen und mit frischem aufs Feuer gesetzt. Man läßt dieselben etwas durchkochen, gießt dann das Wasser ab und wiederholt dieses mit frischem kochenden Wasser noch ein paar mal, dann läßt man das Wasser durch ein Sieb von den Erbsen ablaufen, legt sie zu der Fleischsuppe und läßt sie darin verkochen, nimmt sobald das Fleisch weich ist, es heraus und reibt die Erbsen durch einen Durchschlag und läßt sie mit dem Fleisch noch einmal durchkochen. Schmeckt sie nicht kräftig, so legt man ein Stück Butter dazu und giebt sie zur Tafel.

6. Burakisuppe.

Von 5 Pfund Rinderknochen kocht man eine Suppe und legt dazu ganz fein gehackte Beeten, kocht von $\frac{3}{4}$ Quartier Hafergrütze Tumm und richtet sie mit Essig, Zucker und Salz zu. Sobald die Beeten zugelegt sind, rührt man die Suppe oft um, indem sie sehr leicht ansetzen. — Sind die Beeten weich, so legt man Fleischfrikadillen hinein. — Die Beeten werden den Tag zuvor weich gekocht, alsdann wird die Haut abgezogen, man zerschneidet sie und legt sie verdeckt weg. Um der Suppe eine schöne Farbe zu geben, drückt man den Saft von einigen rohen, durch einen Lappen geriebenen Beeten in die Terrine und gießt

die kochende Suppe darüber. Statt Rinderknochen nimmt man 5 Pfund Rippenfleisch und läßt die Frikadillen weg.

7. Kalbssuppe.

Man nimmt von einem Kalbsvorderviertel Brust und Schulterblatt, hackt beides klein, wäscht es ab, worauf es abgequellt wird, säubert es von aller Haut und setzt es dann mit 3 bis 4 Stof frischem Wasser auf, schäumt es und legt dann gleich einen Löffel Butter und Salz hinzu, kocht es so $\frac{1}{2}$ Stunde verdeckt, legt $\frac{1}{2}$ Quartier Reis, Petersilienwurzel, Porro, etwas Burkanen und nach Belieben Kartoffeln oder Rüben hinzu, oder 1 Löffel Mehl mit Butter durchgerührt.

8. Kalbsherzschlagsuppe.

Der Herzschlag wird in kleine Stücke zerschnitten, doch muß man die Leber abnehmen, da sie, mit gekocht, die Suppe schwarz macht, alsdann abgewaschen und abgequellt, worauf die Lungenstücke in kaltem Wasser auch gut zerdrückt werden müssen. Das Fleisch wird dann mit 3 bis 4 Stof kaltem Wasser aufgesetzt, und wenn dann die Suppe kocht, wird 1 Löffel Butter, Salz, eine kleine Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Quartier Graupen, Petersilienwurzel und Sellerie hinzugethan, und wenn die Suppe fast fertig ist, legt man Kartoffeln und etwas Pfeffer hinzu.

9. Ferkelsuppe.

Ein Vorderviertel wird zerhackt, abgespült und mit 3 bis 4 Stof Wasser aufgesetzt, nachdem es eine Weile gekocht, legt man 1 Stück Butter,

Salz, Petersilienwurzeln, Sellerie, Porro oder Zwiebeln dazu, sowie Kartoffeln und Mehltumm. Auch schmeckt es sehr gut, wenn man zuletzt geschnittene Aepfel hinein legt.

10. Gänseabfallnißsuppe mit Gersten-Grütze.

Zwei bis drei Abfalle werden sauber abgeputzt und dann mit 3 bis 4 Stof Wasser aufgesetzt, gekocht und gehörig geschäumt, alsdann 1 Löffel Butter, Salz, Petersilienwurzel, Sellerie und 1 Quartier Gerstengrütze zugelegt, und wenn das Fleisch weich ist und die Grütze gehörig tummig gekocht ist, legt man Kartoffeln hinzu.

11. Gänseabfallnißsuppe mit Graupen.

Mit dem Abfall wird ganz wie oben angeführt verfahren, nur legt man statt Gerstengrütze ½ Quartier Graupen oder Hafergrütze und Wurzeln zu, und wenn die Suppe fertig ist Kartoffeln und Aepfel, die in vier Theile geschnitten, aber nicht geschält, nur das Häuschen ausgeschnitten, werden und richtet sie mit Essig und Zucker nach Geschmack zu.

12. Hühnersuppe.

4 Hühner werden zerschnitten, gereinigt mit 6 Stof Wasser aufgesetzt und gegen 2 Stunden gekocht. Nachdem die Suppe geschäumt, wird 1 Löffel Butter, Salz und einige Petersilienwurzeln hinzugelegt, so wie später geschälte Kartoffeln. Soll die Suppe nicht ganz klar bleiben, so legt man ein Weißbrod hinzu, welches, bevor es ganz

verkocht ist, heraus genommen werden muß. Es ist auf 8 bis 10 Personen berechnet.

13. Hühnersuppe mit Frikadillen.

Die Suppe wird ganz wie die eben angeführte gekocht, die Frikadillen werden wie nachfolgend zugerichtet. Man löst die Brust von 2 Hühnern vom Brustknochen ab, schabt sie vorsichtig, damit keine Sehnen dazwischen bleiben, stößt sie mit Butter im Mörser, bis sie ganz fein und egal ist, legt sie alsdann auf ein Fleischbrett und sieht mit einem Messerrücken wieder durch, ob keine Sehnen darin geblieben. Vorher muß ein Weißbrod zerschnitten und in 1 Quartier Schmand eingeweicht werden. Zu dieser Masse wird das Fleisch gelegt, so wie 4 Eier, etwas Pfeffer und Salz. Bevor man die Frikadillen einlegt, macht man eine Probe, d. h. man versucht ob sie halten, oder zu fest sind, im erstern Falle wird noch ein Ei hinzu gethan, im letztern Schmand und ausgeschmolzene Butter.

14. Hühnersuppe.

Junge Hühner werden in 4 Theile geschnitten, vom Blut gesäubert und mit Wasser aufgesetzt (man rechnet auf 6 Hühner ungefähr 4 Stof Wasser) und geschäumt; dann legt man einige Petersilienwurzeln, 4 handvoll Reibbrod, 1 guten Löffel Butter, Erbsen und Burkanen, 1 Theelöffel Zucker, ein wenig Salz, Muskatnuß und Pfeffer, Alles zugleich dazu und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Wenn man will, kann man statt der Erbsen gehackten Weißkohl zulegen. — Auch von jungen Tauben ist die Suppe, auf diese Art zu-

bereitet, sehr zu empfehlen. Nur müssen diese einige Stunden länger kochen.

15. Obstsuppe mit Klümpchen.

Birnen werden geschält, halb durchgeschnitten und in Wasser mit ein wenig Zucker weich gekocht; dann werden einige geschälte und geschnittene Aepfel dazu gelegt. Ist das Obst weich, nimmt man es mit einem Schaumlöffel aus der Suppe, richtet sie nach Geschmack mit Zucker, Gluckwa oder Wein zu, legt Klümpchen hinein und kocht sie gar. Von frischen ausgekernten Kirschen ist die Suppe noch wohlschmeckender. Getrocknetes Obst kocht man mit Pflaumen auf dieselbe Weise und legt nach Geschmack Gewürznelken hinzu.

16. Suppe von Schmorbraten.

Ein Sackstück von 20 Pfund wird tüchtig geklopft, dann mit 12 Stof Wasser im Grapen aufgesetzt; wenn es aufgekocht und geschäumt ist, werden ganze Zwiebeln, ganzer Pfeffer, englisch Gewürz und ein wenig Salz hinzugethan; wenn die Suppe kräftig ist, wird ein Theil davon durch ein Sieb in eine Kasserole gegossen und fein länglich geschnittene Burkanen, Petersilienwurzeln, Porro und Sellerie hinzugethan, kocht sie fast weich und legt dann noch geschälte Kartoffeln dazu. Das Stück Fleisch muß in der kurz zugekochten Suppe geschmort werden, und damit die Sauce tummig wird, legt man sauren Schmand, ein Stück Butter und ein wenig Mehl dazu.

17. Bouillon.

Zu einer Portion, die ungefähr für 20 Personen reicht, nimmt man 12—15 Pfund Bouillon-

fleisch, setzt es mit 12 Stof Wasser aufs Feuer, schäumt die Suppe gehörig, wirft dann einige ungeschälte Zwiebeln, ein paar rothe Beeten und einige ganze Burkanen hinein, läßt sie so ein paar Stunden kochen, legt dann ein wenig Porro und Sellerie dazu und kocht sie stets verdeckt so lange, bis das Fleisch ganz auseinander gefallen ist; sollte die Suppe zu sehr einkochen, kann man Wasser zugießen und läßt sie durch ein Sieb. — Man giebt dazu kleine Pasteten oder Piroggen, oder auch einen ausgeschlagenen Reispudding, der wie dicker Reis gekocht wird.

Anmerkung. Besser ist es, wenn die Bouillon einen Tag vorher gekocht wird, indem das Fett, welches sich oben aufsetzt und zum Backen gebraucht wird, leichter abgenommen werden kann. Zerschnittene Petersilienwurzeln und Burkanen werden im Wasser weich gekocht, in die Terrine gelegt und die Bouillon aufgegossen.

18. Eine gute Hasensuppe.

Beim Aufschneiden des Hasen muß man das Blut aufbewahren, alles Fleisch von den Knochen schneiden, die Knochen zerhauen und zur Suppe aufsetzen; alsdann schäumt man die Suppe gut, legt einige Zwiebeln, Petersilien- und Selleriewurzeln, Salz, etwas Graupen oder Hafergrütze zu, auch 1 Löffel Butter und läßt sie 2 bis 3 Stunden kochen, gießt sie dann durch ein Sieb, schneidet von neuem Petersilienwurzel und Sellerie in Scheiben hinein, kocht sie weich, legt einige Kartoffeln, Frikadillen von einem Theil des Fleisches dazu, und zuletzt von dem Blute, jedoch nicht viel, weil es die Suppe sehr mächtig macht; man giebt sie auch ganz ohne Blut. Das übrig bleibende Fleisch schmeckt als Klops und Steaks sehr schön.

19. Fischsuppe.

Man kocht kleine Kaulbarse oder Barse, schäumt sie, legt 1 Löffel voll Butter, Zwiebeln, Wurzeln und Salz dazu, macht sie mit Graupen, Mehl oder Weißbrod tummig, läßt die Fische ganz verkochen, gießt sie durch ein Sieb, legt dann aufs neue frische, in Scheiben geschnittene Wurzeln und Kartoffeln in dieselbe, auch Hechtfrikadillen oder frische kleine Fische und kocht sie gar. Die Frikadillen werden wie die Nr. 12. angeführten verfertigt, nur nimmt man statt Fleisch Fisch.

20. Suppe von frischen Strömlingen.

Nachdem man die Strömlinge gereinigt hat, bestreut man sie mit etwas Salz, läßt sie damit eine Weile durchziehen, dann kocht man Petersilienwurzeln, ein paar Zwiebeln und einige Körner ganzes Gewürz, und legt dieses, sowie 1 Löffel Butter mit Mehl durchgerührt dazu; dann legt man die Strömlinge hinein. Sie dürfen nur aufkochen, so sind sie fertig. Dann nimmt man etwas süßen oder 1 Löffel sauren Schmand, Petersilienblätter, auch etwas grünen Lauch, und thut nach Geschmack noch Butter und Salz, auch Citronenscheiben dazu. Sie geben eine sehr wohlschmeckende Suppe, nur hat man zu beobachten, daß die Strömlinge recht frisch sind.

21. Suppe von Lammsköpfen.

4 Lammsköpfe werden gereinigt und durchgespalten, worauf man die Bregen herausnimmt und sie einige Stunden in Wasser weicht, welches so lange frisch aufgegossen werden muß, bis sie ganz vom Blute gesäubert sind. Alsdann setzt man sie

mit 4 bis 5 Stof Wasser auf, schäumt sie fleißig, legt Salz, 1 Löffel Butter, einige Zwiebeln und Wurzeln hinzu und kocht sie 2 bis 3 Stunden verdeckt, bis die Köpfe weich sind, die dann herausgenommen werden. Läßt darauf die Suppe durch ein Sieb, legt frische Wurzeln, 1 Löffel Butter hinzu und kocht sie stark zu; zuletzt werden geschälte Kartoffeln und Mehltumm hinzugethan.

22. Wildsuppe.

2 Birkhühner werden stark in Wasser geweicht, das weiche Fleisch wird von der Brust weggeschnitten, die Knochen gehackt und mit 4 Stof Wasser aufgesetzt. ½ Quartier Gerstengrütze, einige Zwiebeln, Wurzeln, 1 Löffel Butter und Salz werden zugelegt und 1½ Stunden verdeckt gekocht. Dann läßt man die Suppe durch ein Sieb, legt zerschnittene Wurzeln und Kartoffeln hinein. Von der Brust werden Frikadillen gemacht.

23. Nachgemachte Schildkrötensuppe.

Man kocht recht kräftige Rinderbouillon mit Petersilienwurzeln und Zwiebeln; kocht dann einen Kalbskopf weich, gießt den Stand in einen Topf, schneidet das Weiche vom Kopf und die Zunge in kleine Stücke und läßt Alles erkalten. Man muß den Stand aber immer einen Tag vor dem Gebrauche kochen. Alsdann nimmt man vom kalten Stand die Haut und den Bodensatz, setzt ihn mit der Bouillon, dem geschnittenen Fleisch und in Läppchen gebundenem Pfeffer, spanischem Pfeffer, einige Körner, Lorbeerblätter, Carri, Cayenne, Salz nach Geschmack, aufs Feuer und gießt einige Löffel Weinessig und Madeira dazu. Auch

werden hartgekochte Eigelb und Frikadillen vom Bregen dazu gelegt. Diese Portion reicht zu zwei Terrinen.

24. Aalsuppe.

Man zieht die Haut vom Aal ab, schneidet ihn auf, reinigt ihn und schneidet ihn in Stücke, besprengt ihn mit Salz und läßt ihn einige Stunden so stehen; dann gießt man Wasser darauf, schneidet einige Petersilienwurzeln, eine Sellerie, Porro oder Zwiebel hinein, kocht und schäumet sie fleißig und sucht während des Kochens das Fett vom Aal abzunehmen; dann nimmt man zum Tumm einen Löffel Mehl, rührt ein Stück Butter damit aus und legt es dazu. Zum Kochen rechnet man ungefähr eine kleine Stunde, bis der Aal gar ist. Zuletzt thut man etwas sauren Schmand, Petersilienblätter, Pfeffer und auch Citronenscheiben hinzu, so wie Brod oder Mehlklümpchen.

25. Lübecker Aalsuppe.

Man kocht eine kräftige Kalbfleischsuppe und legt dazu folgende, vom Stengel abgestreifte, vielfältig gewaschene und ganz fein gehackte Kräuter, so wie Erbsen, Burkanen, geschälte Birnen und gebrühte Klümpchen; bevor aber die Klümpchen eingelegt werden, richtet man die Suppe mit Essig und Zucker nach Geschmack zu; der Aal wird mit Salz und einem Bündchen Majoran, Thimian und Isop gar gekocht, und ein Theil der Suppe zu der Kalbfleischsuppe gelegt. — Die Kräuter: Basilicum, Citronenmelisse, Majoran, Thimian, Isop, Spinat, Sauerampfer, Köll, Petersilien, Tritmadam, Kerbel, von jeder Gattung eine kleine Hand voll. Vom Portulack werden die Blätter unzer-

hackt in die Suppe gethan. Ein gutes Stück Butter und Mehltumm kommen auch hinzu.

26. Sagosuppe.

1 Quartier weißer Sago wird gewaschen und mit kaltem Wasser so lange gekocht, bis die Körner ganz klar sind, alsdann richtet man sie mit weißem Wein, Zucker, etwas Kanehl und Citronensaft nach Geschmäck zu. — Nimmt man rothen Wein, so wird, der guten Farbe wegen, etwas Gluckwa hinzugethan, aber dann kommt kein Citronensaft.

27. Reis in Wein.

1 Quartier Reis wird gewaschen und in Wasser mit einem Stück Butter weich gekocht, alsdann mit Wein, Zucker, Kanehl und Citronen zugerichtet. Auch legt man weich gekochte Rosinen hinzu.

28. Tumm.

1 Quartier Hafergrütze wird mit einer Wispel in kaltem Wasser gut durchgespült und mit kaltem Wasser aufgesetzt und so lange gekocht, bis die Grütze ganz verkocht ist, alsdann wird es durch ein Sieb gerührt. — Weich gekochte Pflaumen und Rosinen, so wie würflich geschnittenes Weißbrod in Butter gebraten, wird dabei gegeben. — Nimmt man Gerstengrütze, so muß ein Stück Butter zugelegt werden, sonst kocht die Suppe roth.

29. Dünne Grütze in Wasser.

Man setzt die Grütze mit kaltem Wasser auf

und kocht dieselbe so lange, bis sie weich ist, ein Stückchen Butter, so wie Salz wird auch hinzugethan.

III. Abschnitt.

Milchsuppen.

1. Dünne Grütze in Milch.

Die Milch wird aufgekocht, alsdann schüttet man die gewaschene Grütze hinzu, d. h. man rührt die Milch, damit die Grütze nicht klunkerig wird, legt ein Stück Butter hinzu und ganz zuletzt etwas Salz. — Salz zieht die Milch zusammen, weshalb Vorsicht nöthig ist.

2. Sago in Milch.

Der Sago wird gewaschen und in Wasser halb weich gekocht, alsdann gießt man die Milch hinzu nebst einem Löffel Butter.

3. Reis in Milch.

Der Reis wird mit einem Löffel Butter in Wasser halb weich, und alsdann in Milch ganz tummig gekocht. Mit Graupen verfährt man ganz eben so, die Graupen müssen viel früher aufgesetzt werden. — Sehr zu empfehlen ist es, die Graupen, auch Grütze und Hafergrütze einige Stunden vor dem Gebrauch einzuweichen.

4. Klunkermus.

Ein starker Löffel Butter wird mit 2 bis 3 Eiern, 1 Tasse Milch und so viel Mehl stark zusammen geklopft. Der Teig muß so dünne sein, daß er sich gießen läßt. Nach Belieben legt man Korinthen dazu, und alsdann wird dieser Teig mit einem Löffel in die heiße Milch gelassen.

5. Kürbis in Milch.

Der Kürbis wird abgeschält, in Stücke zerschnitten, in Wasser weich gekocht und alsdann auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser abläuft und dann durch einen steinernen Durchschlag gerührt. Die Milch wird aufgekocht, der Kürbis hinzugethan und durchgekocht, auch legt man 10 bis 12 fein gestoßene Mandeln, ein Stück Butter, Mehltumm hinzu, und richtet sie mit Zucker und Rosenwasser nach Geschmack zu.

6. Eine gute Art dicken Reis zu kochen.

Ein halbes Stof Reis spült man mit kochendem Wasser ab, gießt dann 2 Stof Wasser und 1 Quartier Milch dazu, thut auch einen guten Löffel Butter und Salz hinein, und läßt Alles zusammen im Ofen oder auf kleinem Feuer verdeckt bähnen, bis die Körner weich und dick sind; dann rührt man es ab und zu vorsichtig durch, schüttet zuletzt fertig gekochte Korinthen zu und rührt sie noch einmal durch. Beim Essen nimmt man süßen Schmand oder braune Butter dazu. — Es ist überhaupt sehr gut, wenn man sowohl Gerstengrütze als Graupen oder Reis mit Wasser 1 Stunde bähnen läßt; jede Grütze wird dadurch tummiger.

7. Gute dünne Gerstengrütze mit Milch zu kochen.

Ein halbes Stof Gerstengrütze wird mit 1 Stof Wasser und 1 Stück Butter aufgesetzt. Ist die Grütze halb weich, so gießt man ½ Stof süße Milch zu und kocht sie damit, unter beständigem Rühren, eine Weile, gießt dann von Zeit zu Zeit immer Milch und so lange hinzu, bis die Grütze weich und tummig ist; zuletzt wird noch ein wenig Salz nach Geschmack dazugethan. Zwei Stunden gehören zum Kochen dieser Grütze; will man sie dick kochen, so gießt man weniger Milch zu. Graupen mit Milch werden auf dieselbe Weise gekocht; nur muß man sie eine Stunde länger kochen. Reis mit Milch kocht man auch auf diese Art, nur rechnet man zum Kochen 1 Stunde.

8. Feine Buchweizengrütze.

Man setzt sie mit kalter Milch auf, nimmt 2 Stof auf 2 Tassen Grütze, thut etwas Butter und Salz dazu und läßt sie ½ Stunde kochen.

9. Ofengrütze.

Ein halbes Stof Gerstengrütze wird gespült und mit 1 Stof Wasser 1 Stunde im Ofen gebähnet; dann wird sie mit 2 Stof Milch und 1 Löffel Butter auf kleinem Feuer, bei stetem Rühren, dick und weich gekocht; ist die Grütze fertig, so legt man noch 1 Stück Butter hinein und läßt sie erkalten; dann schlägt man 5—6 Eigelb dazu, legt ein paar handvoll Reibbrod, 1 Theelöffel Kanehl, ein wenig Salz und Zucker nach Geschmack hinzu, klopft das Weiße vom Ei zu steifem Schaum, rührt Alles durch und backt es gegen 1½ Stunden im

Ofen. — Wenn man sauren Schmand hinzulegt, kann man weniger Butter nehmen.

10. Beestmilch.

Die Beestmilch wird mit anderer Milch auf gleiche Theile gemischt und dann mit Zucker, Kanehl und etwas Rosenwasser zugerichtet, im Ofen gebacken oder in einem Geschirr in kochend Wasser gestellt. — Sie muß so wie sie fertig ist zur Tafel gebracht werden, indem sie sonst wässrig wird. Besser ist es, wenn man sie vorsichtig mit einem Löffel herausnimmt und auf eine Schüssel legt; sie wird mit Schmand gegessen. Der Vorsicht wegen macht man eine Probe, ob das Verhältniß richtig ist, und bindet es nicht genug, so schlägt man ein Paar Eier zu; man rechnet zum Backen eine gute halbe Stunde.

11. Bubbert.

Man klopft 12 Eier mit etwas Zucker gar, thut Kanehl und Rosenwasser nach Geschmack hinzu, gießt dann 1 Stof süße Milch oder dünnen Schmand zu, legt eine Hand voll Korinthen oder ausgekernte, fein geschnittene Rosinen dazu und backt es dann eine gute halbe Stunde im Ofen, bis die Masse gebunden ist.

12. Eiermilch.

2 ganze und 2 Gelbe vom Ei werden mit der Wispel geklopft, 1 Stof Milch aufgekocht und so heiß unter beständigem Klopfen zum Ei zugegossen, alsdann aufs Feuer gesetzt und bei fortwährendem Klopfen gekocht, bis die Eier gar und tummig sind; Salz und Zucker thut man nach Geschmack hinzu. Um Eier zu sparen, kann man einen Theelöffel Kartoffelmehl zum Ei thun.

13. Chokolade-Suppe.

1 ganzes und 2 Gelbe vom Ei klopft man gar, kocht 1 Stof Milch auf, legt eine halbe in Stücken gebrochene Tafel Chokolade hinein, läßt die Milch kochen bis erstere ganz aufgelöst ist, gießt nun diese Brühe unter Rühren zu dem Ei, und kocht sie bei beständigem Klopfen bis sie tummig und gar ist; Zucker thut man nach Geschmack hinzu. — Diese Portion reicht für vier Personen; man giebt Zwieback oder Bisquit dazu.

III. Abschnitt.

Fleischspeisen.

1. Gekochtes und gebratenes Fleisch.

Ein Stück Salzfleisch von 20 Pfund abzukochen, dazu gehören 4 bis 5 Stunden, zu einem Stück Rindfleisch von derselben Größe gehören beinahe 4 Stunden, zu einem Schinken 5 bis 6 Stunden, zu geräucherten Ochsenzungen 4 bis 5 Stunden, eine frische Zunge 3 Stunden. Ein Kalbsbraten (nach seiner Größe) zu braten 1 bis 2 Stunden, Hühner $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde. Eine hohle Seite von 20 Pfund 3 bis 4 Stunden, ein Lammsbraten 1 bis 2 Stunden, ein großer Schweinsbraten 2 bis 3 Stunden, nachdem er aber halb gar, wird die Haut abgezogen, worauf er mit Reibbrod bestreuet und mit Nelken gespickt wird. Enten und Gänse werden inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, bevor sie gebraten werden, erstere 1, letztere 2

Stunden. — Wild wird einige Stunden vor dem Gebrauch in Milch geweicht, dann gespickt; Birkhühner braten 1 Stunde und Haselhühner ½ Stunde. — Beim Braten legt man zuerst ein Stück Butter auf die Pfanne und gießt etwas Wasser dazu, auch muß der Braten fleißig begossen und mit roher Butter abwechselnd bestrichen werden. Ist der Braten fertig, so hebt man ihn aus der Pfanne und verfertigt die Hälfte von der Sauce aus einem Stück roher Butter, 1 bis 2 Löffel saurem Schmand, 1 Löffel kaltem Wasser und kocht sie auf dem Feuer unter Rühren bis sie bräunlich und tummig wird, läßt sie alsdann durch ein Sieb und giebt sie zum Braten. — Auf diese Weise präparirt man zu all den Braten die Saucen. Die andere Hälfte stellt man zum Gallern und giebt sie zum kalten Braten. — Jedes Wild, auch Tauben, werden immer gepflückt, damit die Haut darauf bleibt, und nicht gebrüht.

2. Ein Sackstück von 20 Pfund zu schmoren.

Das Fleisch wird mit ½ Bouteille Bier, ein Paar Löffel Essig, Salz, englisch Gewürz, Pfeffer und Wasser, welches über dem Fleisch stehen muß, aufgesetzt und 5 bis 6 Stunden auf langsamem Feuer verdeckt gekocht, das Fleisch muß aber vorher gut geklopft werden. Zur Sauce nimmt man ein wenig sauren Schmand, ein Stück Butter und einen Löffel kaltes Wasser und kocht sie damit tummig an.

3. Ein Schmorbraten.

Ein Rinderbraten von ungefähr 10 bis 12

Pfund wird stark geklopft und in Mehl, Salz und Pfeffer eingewühlt. Zuvor wird in einem Grapen ein gutes Stück Butter braun gemacht, dann legt man das Fleisch hinein und läßt es auf kleinem Feuer, bei stetem Drehen, ganz braun werden, späterhin gießt man so viel kaltes Wasser dazu, daß das Fleisch damit bedeckt ist, und in diesem läßt man es kochen. Im Ganzen rechnet man 4 bis 5 Stunden bis es fertig ist.

4. Eine gebratene hohle Seite zu schmoren.

Man gießt $1\frac{1}{2}$ Stof Wasser auf den Braten, auch die Sauce von demselben, jedoch nur nach Geschmack, damit er nicht zu salzig wird, legt einige Körner Pfeffer, englisch Gewürz und einige dünne Scheiben Speck dazu, dämpft ihn auf kleinem Feuer 2 Stunden, bis das Fleisch braun und weich ist; alsdann schneidet man einige Zwiebeln rund, bratet sie mit einem Löffel Butter braun, nimmt das Fleisch aus dem Grapen, schäumt das Fett von oben ab, thut die Zwiebeln, einen Löffel sauren Schmand, ein Stück Butter und einen Löffel kaltes Wasser dazu, setzt Alles aufs Feuer und rührt es durch, bis es tummig ist. Man kann auch nach Wohlgeschmack ein Weinglas Portwein zur Sauce gießen.

5. Sauerbraten.

Man nimmt zu einem Sauerbraten ein Schwanzstück, Sackstück oder Rinderbraten, legt das Stück Fleisch in Wasser, bis es abweicht, alsdann nimmt man es heraus, läßt es gehörig trocken ablaufen, thut es dann in ein Holzgeschirr, in welches es gerade hineinpaßt, legt Salz, Pfeffer, engli-

sches Gewürz und einige Lorbeerblätter hinzu und gießt so viel kalten Essig darauf, daß das Fleisch damit bedeckt ist (am besten ist Biereſſig dazu), legt ein Brett darauf und beschwert dasselbe, und läßt es 8 Tage darin liegen; alsdann wird es geschmort.

6. Sauerfleisch mit Gallert.

Ein gutes Sackstück von 10 bis 12 Pfund wird in einen Grapen gelegt, ein Stof Essig mit Salz und Gewürz übergegossen und an einen warmen Ort gestellt; wenn es öfterer umgedreht wird, hat es nach 3 Tagen die gehörige Säure. Alsdann setzt man es mit so viel Wasser, daß es übersteht, auf, zerschneidet zwei Kalbsfüße, nimmt ein Stück Rinde von grobem Brod und ein paar Zwiebeln, legt Alles dazu und kocht es auf kleinem Feuer 2 bis 3 Stunden, bis es ungefähr auf 1 Stof eingekocht ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus, bratet es mit einem Löffel Butter und legt es in eine Form. Die Suppe muß durch ein Sieb gelassen werden, erkalten, die Fett- und Salztheile werden von oben und unten vorsichtig abgenommen, worauf sie wieder aufgelöst und mit etwas braunem Zucker gefärbt wird und dann über das Fleisch gegossen. — Es ist zu bemerken, daß das Fleisch, bevor es zum Säuern gestellt wird, stark mürbe geklopft werden muß.

7. Fleisch einzusalzen.

Man nimmt dazu entweder ein Bruststück, eine Schamprippe oder ein recht fettes Schwanzstück. Auf ein Stück nimmt man 2 Theelöffel Salpeter, 2 Theelöffel Zucker und bereibt das Stück damit; nimmt 1 Stof Salz, bestreut dasselbe von

beiden Seiten, so wie den Boden des Holzgeschirres, thut das Fleisch hinein, streut oben abermals von dem Salz und gießt auf den Rest des Salzes ungefähr 2 Stof kochendes Wasser, läßt es so stehen, gießt es nach ein paar Tagen auf das Fleisch, deckt es mit einem Brett zu und beschwert es mit einem Stein. Nach 10 Tagen ist es brauchbar und kocht 5 bis 6 Stunden. Es ist gut, wenn man es in der Suppe ein paar Stunden abkühlen läßt. Schinken und Schweinefleisch salzt man auf dieselbe Weise, nur braucht man mehr Salz dazu; ein großer Schinken muß längere Zeit im Salz liegen und 2 bis 3 Wochen im Rauch hängen. Die Salzlake kann man ein paar mal gebrauchen, nur bereibt man das frische Fleisch mit 1 Theelöffel Salpeter und 1 Quartier Salz und legt es dann in die Lake.

8. Eine andere Art.

Das Stück Fleisch wird mit etwas Salpeter eingerieben; dann kocht man ziemlich scharfe Salzlake und gießt sie, so heiß wie sie vom Feuer kommt, über das Fleisch; in 8 Tagen kann man das Fleisch schon kochen, und es ist sehr gut, beders im Sommer zu empfehlen.

9. Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettig.

Man nimmt ein schönes Brust- oder Sackstück von 15 bis 20 Pfund, setzt es mit so viel Wasser aufs Feuer, daß es bedeckt ist, schäumt es, legt etwas Salz hinzu und kocht es; wenn die Suppe kräftig zugekocht ist, gießt man sie ab, um sie als erste Speise mit Kartoffeln, Burkanen und Wurzeln als Suppe zu gebrauchen, und gießt

dann kochendes Wasser, so wie eine gute Handvoll Salz zu dem Fleisch und kocht dasselbe ganz weich. Zur Sauce nimmt man Bouillon, legt dazu weich gekochte Korinthen, einen Löffel Butter, Reibbrod oder Mehltumm, kocht sie durch und richtet sie nach Geschmack mit Zucker, Salz und etwas Schmand, und zuletzt den geriebenen Meerrettig, der nicht lange kochen darf, da er den strengen Geschmack verliert.

10. Ein gekochter Kalbs- oder Lammsbraten.

Man kocht den Braten halb weich, gießt die Suppe ab (die man später mit Gemüse und Salz noch zukocht und zur Tafel als Suppe giebt), gießt auf den Braten von Neuem kochendes Wasser, schüttet Salz dazu und kocht ihn ungefähr zwei Stunden, bis er weich ist, verfertigt zu demselben eine Sauce von tummiger Butter, zu der man 2 Löffel Butter, $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl gut ausrührt, dann 1 Quartier süßen Schmand und ein paar Löffel von der erst geschöpften Suppe, kocht sie unter Rühren auf, legt dann durchschnittene Kapern nach Geschmack, und zuletzt 1 bis 2 Löffel sauren Schmand zu, kocht sie wieder auf und giebt Kartoffeln dabei. Man kann auch verschiedenes Gemüse zu dem Fleisch geben, als Kohl, Rüben, Burkanen, Kartoffeln, so wie Macaroni, und giebt tummige Butter ohne Kapern dazu.

11. Frikassee von Kalb- oder Lammfleisch.

Man nimmt von einem Kalbs- oder Lamms-Vorderviertel Brust und Schulterblatt, hackt beides klein, weicht es eine Stunde und brüht es

mit kochendem Wasser, säubert es von aller Haut, setzt das Fleisch mit so viel frischem Wasser auf, daß es damit bedeckt ist, schäumt es, legt einen guten Löffel Butter, fein geschnittene Zwiebeln, etwas Salz, später einige Scheiben Petersilienwurzel dazu und macht es mit Mehl und ein wenig saurem und süßem Schmand tummig. Nach Gefallen kann man verschiedene eingemachte Säuren oder Citronenscheiben hinzuthun, oder es auch mit Spargel, Krebsschwänzen und Krebsbutter anrichten. Sehr wohlschmeckend sind dabei frisirte Kartoffeln. (Siehe Gemüse Nr. 14.) Dasselbe Fleisch richtet man auch mit einer braunen Sauce zu, die man mit braunem Mehltumm, Essig, Zucker, Rothwein, und nach Geschmack auch etwas Kapern, zubereitet. — Ferkelfleisch ist auf diese Weise auch sehr zu empfehlen.

12. Braunes Frikassee.

Man nimmt einige Löffel kräftige Rindersuppe, macht sie mit braunem Mehl oder braunem Zucker tummig, legt Kapern, Anjosisch (die Gräten ausgenommen und fein gehackt) und zuletzt etwas Rothwein hinzu und kocht sie gehörig durch. — Ist die Sauce fertig, legt man das in Scheiben geschnittene, gebratene Rindfleisch oder Kalbfleisch hinein und läßt es durchkochen; das Fleisch darf nicht lange in der Sauce liegen, es wird leicht hart. Man kann zu diesem Frikassee auch Ferkelfleisch gebrauchen. — Garniren kann man es mit einem gebackenen Reisrand, den man zuvor eben so behandelt, wie den dicken Reis; man belegt den Rand der Schüssel, der mit Butter ausgestrichen ist, damit, bestreicht den Reis mit geschmolzener Butter und Reibbrod und backt ihn im Ofen. Ist der Reis fertig, legt man das Fleisch mit der Sauce

auf die Schüssel und bringt sie zur Tafel. — Um sicher zu sein, daß die Schüssel nicht platzt, streut man im Ofen etwas Salz und legt die Schüssel darauf.

13. Kalbskopf.

Ein gereinigter Kopf, Gekröse und Füße müssen 24 Stunden im Wasser, welches immer wieder frisch aufgegossen werden muß, weichen, dann setzt man den Kopf und die Füße mit Wasser, welches reichlich überstehen muß, auf, schäumt gehörig und kocht sie, bis sie weich sind, ungefähr 2 Stunden. — Zu dem Kopf und den Füßen legt man kein Salz, indem diese Suppe, wenn man sie bis auf 1 Stof einkochen läßt, zu Gelée gebraucht werden kann. Vom Kopf wird das weiche Fleisch von beiden Seiten abgelöst und durchschnitten, die Zunge herausgenommen, die Haut von derselben abgezogen und der Länge nach durchschnitten, bestreut Alles mit Salz und läßt es eine gute Weile stehen, wühlt dann die Stücke in Ei, Reibbrod und Mehl zu gleichen Theilen und bratet sie braun. Das Gekröse wird unterdessen mit Salzwasser weich gekocht und zerschnitten in die Mitte der Schüssel gelegt und die braun gebackenen Stücke umher, der Bregen wird aus dem Kopf herausgenommen und mit süßem Schmand, Butter und Pfeffer zugerichtet und dabei gereicht. Zur Sauce kocht man Pflaumen und Rosinen mit Zwiebeln weich, richtet sie dann mit braunem Mehl, Essig, Zucker oder Syrup zu.

14. Lammfleisch mit Kohl.

Man nimmt einen recht schönen fetten Lammsbraten, kocht denselben mit Salz fast weich, und

legt alsdann Weißkohl in vier Theile geschnitten dazu und läßt beides weich kochen. Die Suppe muß kurz zukochen und zuletzt wird ein gutes Stück Butter mit Mehl durchgeknetet, auch etwas englisch Gewürz hinzugethan. Einige Zwiebeln werden ganz fein zerhackt, in etwas braun gemachter Butter gebraten und dabei gereicht.

15. Bratklops.

Man nimmt gutes Schierfleisch, klopft und hackt es, sucht die Sehnen aus, legt das Fleisch in eine Schüssel, gießt ein paar Löffel Milch darauf und läßt sie ins Fleisch ziehen; darauf formt man runde Plätzchen daraus, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, läßt Butter in der Pfanne braun werden und bratet in derselben die Plätzchen rasch auf beiden Seiten bräunlich, fährt auf diese Weise fort, bis die Portion zu Ende ist, legt sie auf eine Schüssel, thut zu der in der Pfanne nachgebliebenen Butter noch ein Stück frische und legt ein wenig sauren Schmand dazu (sollte die Sauce zu fett sein, auch 1 bis 2 Löffel kaltes Wasser), und hitzt Alles auf dem Feuer bei stetem Rühren durch. Wenn man will, kann man Zwiebeln, die zuvor in Butter braun gebraten sind, zur Sauce legen.

16. Gekochter schneller Klops.

Rindfleisch wird in Stücke gegen den Faden geschnitten, ungefähr eine Hand groß, und mit dem Hammer recht mürbe geklopft, daß es einen Finger dick; dann werden die Stücke mit etwas Pfeffer und Salz bestreut; hierauf nimmt man einen guten Löffel gröblich geschnittene Zwiebeln und 1 Löffel Butter, gießt 1 Quartier Wasser darüber, läßt sie damit fast weich kochen, nimmt ein paar

Löffel sauren Schmand und einen Theelöffel Mehl, legt in diese Sauce eine Schichte von dem Fleisch, drückt und wendet es hastig bis es weich ist, legt es dann in eine verdeckte Schüssel und verfährt so mit der ganzen Portion, über die man zuletzt die heiße Sauce gießt. Es ist schnell fertig und darf nur kurze Zeit kochen; man giebt gekochte Kartoffeln dazu. Auch von Kalb- oder Lammfleisch ist der Klops sehr schön. Man kann auch die Zwiebeln weglassen.

17. Steaks von Rind- oder Kalbfleisch.

Man nimmt das gewöhnliche breite Rippenfleisch, nur muß es recht fett und durchgewachsen sein, damit der Steaks mürbe ist; nun schneidet man das Fleisch in ein paar Finger dicke Stücke und klopft es auf beiden Seiten schwach, damit es nicht zu dünne davon wird. Vor dem Braten bestreicht man es auf beiden Seiten mit Butter und streut etwas Pfeffer und Salz darauf, dann legt man es auf den Rost und bratet es auf starkem Kohlenfeuer rasch braun, doch muß es saftig bleiben. Hierauf legt man die Stücke in eine Kasserole dicht auf einander, streicht zwischen jedes Stück etwas Butter und drückt es auf dem Feuer mit einem Löffel, damit es Sauce giebt, schabt Meerrettig in Häufchen oben auf, d. h. wenn es schon auf der Schüssel ist, und giebt Kartoffeln dazu. Kalbfleisch präparirt man auf dieselbe Weise, backt Kartoffeln dazu und macht eine Sauce nach der Beschreibung des Wildsteaks. Vorzüglich schmackhaft ist der Steaks, wenn man zum Braten Steinkohlen nimmt. Sowohl Reh- als Elend-Fleisch ist auf diese Art präparirt, auch sehr gut.

18. Steaks von Birk- oder Auerhühnern.

Ist das Wild gereinigt und gespült, so schneidet man das weiche Fleisch von den Knochen ab, theilt es in 4 Theile und klopft diese Stücke zu Steaks aus. Aus den Knochen kocht man Bouillon, gießt sie durch ein Sieb und bereitet davon, wie zum gestoften Wild, eine kräftige Sauce. Das geklopfte Fleisch bestreicht man mit Butter, streut etwas Salz und Pfeffer darauf und bratet es auf einem Rost rasch braun, denn es muß saftig bleiben. Darauf legt man die Stücke nach Gefallen entweder gleich auf die Schüssel, thut etwas Butter dazwischen und gießt die präparirte Sauce darüber, oder man legt die fertig gebratenen Stücke in die Kasserole in die Sauce und kocht sie durch. Zum Garniren nimmt man braun gebratene Kartoffeln oder gekochte Kastanien und legt geschabten Meerrettig in Häufchen oben auf.

19. Rollklops.

Nierenfett, Reibbrod, einen abgeweichten, von Gräten abgelösten, fein gehackten Häring, fein gehackter Schinken, einige fein geschnittene Zwiebeln, etwas geschabtes Rindfleisch, Pfeffer und Salz werden zusammen gemischt und in ausgeklopfte Stücke von gutem Rindfleisch gelegt, zusammengerollt und mit einem Faden fest gebunden. In einem Grapen läßt man einen Löffel Butter braun werden, legt etwas Zwiebeln hinein und die Stücke Fleisch, die aber zuvor leicht in Mehl gewühlt werden, und macht sie in der braunen Butter schnell etwas braun; gießt dann ungefähr ½ Stof Wasser darüber, legt etwas Gewürz und einige Lorbeerblätter hinzu, läßt es so bei kleinem

Feuer schmoren. Ist der Klops gehörig weich, so rührt man noch etwas sauren Schmand dazu. Diesen Klops kann man auch mit geschabtem Fleisch, welches wie zu Frikadillen bereitet ist, füllen.

20. Schnellklops.

Von Schierfleisch schneidet man kleine Stücke gegen den Faden und klopft sie zu ganz dünnen kleinen Flecken aus, legt in die Kasserole einen Löffel Butter, ein paar Löffel kaltes Wasser oder Bouillon, und darauf das geklopfte Fleisch, streut einen Dessertlöffel Mehl, Salz nach Geschmack und Pfeffer darüber, legt darauf wieder ein Stück Butter und etwas sauren Schmand, und kocht Alles auf kleinem Feuer bei stetem Rühren, bis das Fleisch fertig ist; doch darf es nicht zu lange kochen, weil es sonst leicht hart wird, ungefähr 5 bis gegen 10 Minuten. Nach Belieben kann man zuvor feingeschnittene Zwiebeln in Wasser weich kochen und damit den Klops bereiten. Man kann zu diesem Klops auch Kalb- oder Lammfleisch nehmen, allein dann nur das Weiche vom Braten. Gebratene oder gekochte Kartoffeln werden dabei gegeben.

21. Koteletts.

Man nimmt dazu die Rippen von einem Kalbs-, Lamms- oder Schweins-Vorderviertel, zu jedem Stück schneidet man 2 Rippen, bricht die eine weg, schabt das Fleisch ganz zurück und klopft und hackt es ein wenig, daß es runde Stücke bildet; dann klopft man ein paar Eier, legt Salz und Pfeffer dazu, tunkt die Stücke hinein, bestreut sie mit Reibbrod, welches zuvor mit Mehl gemischt ist, und backt sie darauf in einer Pfanne mit But-

ter braun. — Man bereitet auch von Hühnern Koteletts und verfährt damit auf folgende Weise: man theilt das Huhn in 4 Theile, zieht die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen, die man alle ausnimmt bis auf den Flug- und Beinknochen, welche man als Rippe zurückläßt, und bratet sie hastig, damit das Fleisch in der Mitte saftig bleibt.

22. Koteletts von Kalbsleber.

Man zieht die Haut von der Leber ab, schneidet sie in Stücke, klopft sie ein wenig und verfährt beim Braten nach der Beschreibung von Kalbfleisch-Koteletts, nur muß man sie rasch braten, damit die Leber nicht hart wird. — Auch kann man die Leber zu Bratklops verwenden, bratet die geklopften Stücke hastig in brauner Butter und legt zur Sauce braun und rasch gebratene, gröblich geschnittene Zwiebeln und sauren Schmand. Abgekochte Kartoffeln werden dazu gegeben.

23. Eine Leber zu schmoren.

Die Haut wird abgezogen, dann spickt man sie, legt sie mit einem Löffel Butter, $^3/_4$ Quartier Wasser und einigen dünnen Scheiben Speck in einen Grapen und schmort sie unter öfterm Umwenden verdeckt braun und weich gegen $^1/_2$ Stunde. Zur Sauce legt man einen halben Theelöffel Mehl, ein kleines Stück Butter und einen Löffel sauren Schmand und kocht sie dann egal durch.

24. Pillau.

Man nimmt entweder junge Hühner oder Lammfleisch, hackt das Fleisch klein, kocht es mit Wasser, Butter, Salz und feingeschnittenen Zwie-

beln halb gar, läßt Reis mit Wasser durchquellen, streicht die Form mit Butter aus, pflügt den Reis und das Fleisch abwechselnd hinein, thut Butterpflöckchen dazwischen, bestreut den Reis oben mit geriebenem Käse und Reibbrod, thut Butter darauf, und gießt ein Quartier Bouillon mit saurem Schmand zusammengerührt darüber. Man rechnet zum Backen eine gute Stunde.

25. Gestofte junge Hühner.

Die Hühner werden in der Mitte durchgeschnitten, in eine Kasserole gelegt und Petersilienwurzeln und Salz dazu gethan. Auf ein Paar Hühner nimmt man ein gutes Stück Butter, ½ Quartier süßen und ein wenig sauren Schmand, so wie 1 Quartier Wasser, und kocht sie. Sind die Hühner fast fertig, wozu man ungefähr eine halbe Stunde rechnet, legt man etwas zerschnittene Petersilienblätter, etwas Pfeffer und Mehltumm hinzu und kocht sie gehörig durch. Zu bemerken ist, daß die Kasserole öfters geschüttelt werden muß, damit es sich nicht ansetzt.

26. Hühner mit einer Zwiebelsauce.

Die Hühner werden gesäubert, die Brustknochen eingedrückt, hehl abgekocht und geschäumt; hierauf legt man 1 Löffel Butter, etwas Salz bei und kocht sie verdeckt halb weich, gießt darauf die Suppe ab, frisches kochendes Wasser darauf, und kocht sie darin kräftig mit Salz weich; zum Kochen rechnet man ungefähr 2 Stunden. Zur Sauce schneidet man einen kleinen Teller voll Zwiebeln gröblich, gießt von der geschöpften Suppe darauf und kocht sie mit einem Stück Butter weich, dann

legt man 1 Löffel Mehl in Butter ausgerührt dazu, richtet sie schmackhaft mit Pfeffer, Salz und etwas süßem Schmand zu, übergießt die Hühner damit ein wenig, und die übrige Sauce giebt man dazu. Zur Garnirung kann man gebratene oder gekochte Kartoffeln dabei geben. Wenn man Kartoffeln braun braten will, streut man über dieselben, indem sie schon in der Pfanne sind, einen guten Löffel feinen Zucker. Auch schmecken Hasel- und Feldhühner auf diese Weise bereitet sehr gut.

27. Noch eine Art Hühner mit Zwiebeln.

Die Hühner werden geschnitten und mit Wasser aufgesetzt, nachdem sie abgeschäumt legt man einen guten tiefen Teller voll mit rundgeschnittenen Zwiebeln, doch nicht zu dick geschnitten, ein gutes Stück Butter und etwas Salz hinzu, läßt die Hühner weich und die Zwiebeln ganz verkochen; zuletzt wird Mehl in Butter geknetet, 1 Quartier süßer Schmand und Pfeffer hinzu gethan. — Ein sehr zu empfehlendes Gericht.

28. Hühner mit Carri.

Man zerschneidet die Hühner, läßt sie mit Wasser aufkochen, schäumt sie, legt Salz, Zwiebeln, etwas Pfeffer und einen Löffel Butter dazu und läßt sie weich kochen. Zu der Sauce legt man braunes Mehl, einen kleinen Theelöffel gestoßenen Carri, ein wenig Essig und läßt das Fleisch mit der Sauce gut kochen. — Der Schüsselrand wird mit dickem Reis belegt, doch muß derselbe vorsichtig weich gebähnet werden, damit er körnig und trocken bleibt; Salz und Butter legt

man nach Geschmack dazu. Mit Kalbfleisch verfährt man auf dieselbe Art.

Der Carri wird gestoßen und ist in den Drogueriehandlungen und in den Apotheken zu haben.

29. Gebratene Hühner.

Nachdem man die Hühner gesäubert hat, drückt man den Brustknochen ein, reibt 2 frische Weißbrodte und knetet sie mit 2 Löffel Butter, 1 Löffel süßen Schmand, Pfeffer und Salz, theilt das Füllniß und schüttet zu der einen Portion feingehackte Petersilienblätter, legt zu der andern feingeschnittene Zwiebeln, löst dann die Brusthaut der Hühner und füllt sie damit aus. — Diese Portion reicht zu 5 bis 6 Hühnern. — Ungefähr rechnet man nach der Größe eine halbe, auch eine ganze Stunde zum Braten.

30. Hühner mit Champignons und Barawiken.

Die Hühner werden zerschnitten, mit Wasser aufgesetzt, geschäumt, alsdann legt man ein Stück Butter, einen tiefen Teller voll Champignons, die sauber rein gemacht und gewaschen werden müssen, kocht sie ganz weich, legt alsdann Butter mit Mehl und süßen Schmand hinzu.

31. Gebratene Gänse oder Enten mit braunen Rüben.

Man nimmt Zucker- oder Teltauerrüben, reinigt und schneidet sie, nachdem sie groß sind, in der Mitte durch, bratet sie in Butter und Zucker braun, und kocht sie dann in Bouillon weich, legt braunes oder weißes Mehl und Zucker hinzu und

richtet sie mit Rothwein zu. — Die Gänse werden gebraten, in Stücke zerschnitten und mit der Sauce übergossen.

32. Gekochte Gans mit Schnittkohl.

Von der Gans, die eine Stunde mit ein wenig Salz gekocht hat, gießt man die Suppe ab, gießt dann wieder kochendes Wasser und ziemlich viel Salz hinzu und läßt sie darin weich kochen. Von der abgeschöpften Suppe nimmt man das Fett ab, schneidet Schnittkohl in längliche Stücke und kocht sie darin weich, und richtet sie dann mit Mehltumm, Zucker, süßen Schmand und Pfeffer nach Geschmack zu.

33. Gans mit Meerrettig.

Die Gans wird ganz so behandelt wie oben angeführt; zu der Sauce nimmt man eine gute Handvoll Korinthen, kocht sie weich, nimmt einen Theil von der abgeschöpften Gänsesuppe, so wie Mehltumm mit Butter durchknetet und etwas süßen Schmand, und legt zuletzt geriebenen Meerrettig, womit sie nur aufkochen muß, so wie Essig und Zucker nach Geschmack hinzu.

34. Ochsenzunge mit Schnittkohl.

Frische oder gesalzene Ochsenzungen kocht man 3 bis 4 Stunden, bis sie weich sind, zieht die Haut ab, schneidet sie in Scheiben und übergießt sie mit ganz solch einer Rübensauce, wie sie bei der gekochten Gans beschrieben ist, nur daß man hier den Schnittkohl mit Wasser und einem guten Stück Butter weich kocht. Auch kann man statt Schnittkohl folgende Sauce geben; eine gute Handvoll Korinthen wird mit einer kleinen halben Zwie-

bel weich gekocht, dann nimmt man Bouillon, legt die Korinthen und braunes Mehl hinzu, kocht sie durch und richtet sie mit Syrup oder Zucker, Essig und Salz nach Geschmack zu.

35. Gebratene Kalkuhnen.

Man reinigt die Kalkuhnen, drückt den Brustknochen ein, schält die Rinde von einem Weißbrod ab, schneidet das Brod in Stücke und gießt ½ Quartier süßen Schmand, 1 Ei, 1 Löffel ausgeschmolzene Butter, Salz, Zucker, reingemachte Korinthen, etwas Pfeffer nach Geschmack hinzu, wer Liebhaberei dafür hat, kann auch etwas Safran hinzu thun, welcher aber den Abend vorher in ein wenig Rumm ausgeweicht werden muß. Die Brust wird damit ausgefüllt, das Kalkuhn muß zuvor recht fein gespickt werden und zum Braten rechnet man 1½ bis 2 Stunden.

36. Gestofte Kalkuhnen.

Man kocht sie hehl gegen 2 Stunden mit Salz weich, nimmt sie dann heraus, schneidet sie in Stücken, richtet die Sauce von der geschöpften Suppe nach der Beschreibung von den gestoften Hühnern (s. Nr. 30) zu und legt das geschnittene Fleisch hinein.

37. Gebratene Ferkel.

Das Ferkel wird gehörig abgeweicht und abgepuzt, die Füße werden abgeschnitten und die Beine fest in die Haut eingesteckt; dann reibt man es stark mit Salz und Pfeffer ein wenig aus und legt dasselbe Füllniß, welches zu Kalkuhnen genommen wird (Nr. 35) hinein und näht es zu. In die Pfanne legt man ein Stück Butter und

etwas Wasser und bratet es unter fleißigem Begießen. — Die Haut wird mit einer Speckschwarte öfters bestrichen. Man rechnet zum Braten gegen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden.

38. Schweins-Rippsper.

Der Rippsper wird in der Mitte eingeknickt, abgewecht, mit Salz und Pfeffer abgerieben und dann mit Pflaumen, Aepfeln oder mit zugerichtetem Sauerkohl gefüllt, und dann fleißig begossen und gebraten. Wenn der Rippsper gefüllt wird, so näht man ihn auch zu und bratet ihn gegen 2 Stunden. Auch kann man ihn ungefüllt essen und entweder gebähnten Kohl oder Kartoffeln dabei geben.

39. Einen Hasen zu braten.

Das Rückgrat des Hasen wird ausgehauen; der Hase wird zuvor in Wasser geweicht, von aller Haut gereinigt; dann spickt man ihn und legt ihn in süße Milch, worin er öfter umgekehrt wird. Ehe man den Hasen auf die Pfanne legt, nimmt man einen guten Löffel Butter, einen Löffel sauren Schmand, einige Löffel von der Milch, in welche der Hase geweicht wurde und etwas Salz; läßt Alles zusammen auf der Pfanne ausschmelzen, thut den Hasen, mit dünn geschnittenem Speck belegt, darauf und läßt ihn, unter öfterem Begießen und Bestreichen mit Butter, eine gute Stunde braten. Ist der Hase nun fertig, so legt man ihn auf ein Brett und schlägt mit einem Hackmesser und Hammer beliebige Stücke ab. Zur Sauce nimmt man noch ein wenig Butter und einen Löffel sauren Schmand, läßt Alles recht tummig durchkochen und gießt die Sauce zuletzt durch ein Sieb in eine Saucenschale.

40. Rehrücken.

Man haut das Reh wie einen Hasen aus, reinigt es, wäscht das Blut gehörig ab, gießt darauf 1 bis 2 Bouteillen kochenden Rothwein mit einigen Gewürznelken in das Geschirr, worin man das Fleisch gelegt hat und läßt es darin 2 bis 3 Tage liegen; spickt es dann gehörig, legt es in einen Grapen, gießt den oben erwähnten Wein und das Wasser darauf, nebst einem guten Stück Butter, läßt es verdeckt weich kochen und beschmort es dann. Wenn man den Braten herausnimmt, thut man in den Grapen ein wenig sauren Schmand, läßt Alles durchkochen und bereitet auf diese Weise die Sauce zu demselben. Wenn das Reh jung ist, rechnet man zum Kochen $1\frac{1}{2}$ Stunden.

41. Fleischfrikadillen.

Das Fleisch wird fein geschabt, damit keine Sehnen dazwischen bleiben, dann mit Butter im Mörser gestoßen, auf ein Fleischbrett gelegt und noch einmal durchgesehen, ob Sehnen darin geblieben sind. Vorher muß ein Weißbrod zerschnitten und in 1 Quartier Schmand eingeweicht werden, zu dieser Masse legt man das Fleisch, 4 Eier, Salz und Pfeffer. Nachdem man eine Probe gemacht, legt man entweder ein Ei hinzu, um sie zu binden, oder etwas Schmand und ausgeschmolzene Butter, damit sie locker werden. Bratet man sie, so müssen sie fester sein, und alsdann giebt man folgende Sauce dazu. Man nimmt kräftige Bouillon, tummt sie mit braunem Mehl oder braunem Zucker und Mehltumm, legt etwas Kapern oder eingemachte Wallnüsse, ein wenig sauren Schmand und gehackten Anjosisch dazu und kocht sie gehörig durch.

42. Frikadillen von gebratenem Fleische.

Sie werden ganz eben so bereitet, wie die Nr. 41 beschriebenen, und wenn man sie zu gestoftem Gemüse geben will, legt man noch 1 bis 2 gehackte Häringe nach Belieben dazu, und backt sie auf einer Pfanne in Butter braun.

43. Lammsköpfe.

Die Lammsköpfe werden weich gekocht (s. Nr. 19 Suppen), man wühlt dieselben in Ei und etwas Pfeffer, bestreut sie mit Reibbrod und bratet sie in der Pfanne mit Butter braun. — Den Bregen, den man vorher in Wasser abweichen läßt, kocht man mit Salz, Pfeffer, Butter durch und füllt die Köpfe wieder damit aus.

44. Rassoll.

8 Eier werden hart gekocht und nachdem sie kalt geworden sind, wird das Gelbe mit zwei Eßlöffel kaltem Wasser egal ausgerührt, dann Essig, Oel, Portwein, eingerührter Senf, Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker, so wie 3 holländische Häringe oder Sardellen, die von den Gräten gereinigt, fein gehackt und durch einen Durchschlag durchgerieben werden, dazu gethan. Dann nimmt man Gurken, Aepfel (geschälte), Kartoffeln, Neunaugen, Kapern, gebackene Beeten und eine reichliche Portion Kalbsbraten, schneidet Alles ganz fein und legt es zur Eisauce, rührt es gehörig durch und thut es in die dazu bestimmte Schüssel und garnirt es mit gehacktem Gelb und Weiß vom Ei, Braten und Kapern.

45. Krebsbutter.

Man läßt Wasser mit Salz aufkochen, wirft die Krebse lebendig hinein und kocht sie ungefähr 1/4 Stunde. Wenn man die Krebse rein gemacht hat, wird die Schale zerstoßen; man gießt dann so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, legt zwei Löffel Butter dazu und läßt die Krebse auskochen, gießt die Suppe dann durch ein Haarsieb und nimmt die oben abstehende Butter zur Sauce.

46. Braunes Mehl.

Man macht 1 bis 2 Löffel Butter in der Pfanne braun, hebt dieselbe vom Feuer und schüttet so viel Mehl hinzu, daß es dick wird, rührt es egal aus, legt es wieder aufs Feuer und läßt es unter beständigem Rühren kanehlbraun werden.

47. Mehltumm.

Einige Löffel Butter werden aufgekocht, Mehl hinzu geschüttet und gar und dick gekocht. In einem Töpfchen verwahrt, gebraucht man es zu Saucen, und verhindert den rohen Mehlgeschmack.

48. Brauner Zucker zum Färben der Gallerte und Saucen.

Zwei Tassen feinen Zucker schüttet man auf eine kleine runde Pfanne, gießt einige Löffel Wasser darauf, kocht und rührt es auf dem Feuer, bis es die Farbe von Syrup hat, gießt es in ein kleines Fayencetöpfchen, und wenn es kalt geworden ist, eine halbe Tasse kochendes Wasser darauf; hat es sich aufgelöst, so ist der Zucker zum Gebrauch fertig. Ist das Aufgelöste weggebraucht, so gießt man wieder Wasser dazu. Dieser Syrup ersetzt die Stelle des braunen Mehls.

49. Macaroni auf neapolitanische Art zuzubereiten.

Es wird dazu ein Sackstück von 10 bis 12 Pfund Rindfleisch genommen und mit ziemlich großen Würfeln Speck und Zwiebeln, die in Pfeffer und Salz gewühlt werden, gespickt, dann kerbt man das Fleisch 6 bis 8 mal tief ein und bindet es mit einem Bindfaden fest zusammen, damit es beim Kochen nicht auseinander geht, setzt dieses so präparirte Fleisch mit einem guten Stück Butter und noch etwas Zwiebeln auf und läßt es verdeckt ungefähr eine Stunde lang dämpfen; dann gießt man Wasser darauf, wie zu einer Suppe, und läßt dasselbe so weit einkochen, daß nur so viel Sauce nachbleibt, um die Macaroni damit zu präpariren; 3 bis 4 Stunden muß das Fleisch kochen. Vorher läßt man 10 bis 12 Liebesäpfel (Solanum), nachdem sie groß sind, zu einem Brei kochen, schlägt sie durch einen Durchschlag und legt sie auch zum Fleisch, mit welchem sie 2 Stunden kochen können; dies giebt der Sauce einen säuerlichen Geschmack und eine Orangefarbe. Auf so viel Fleischbrühe rechnet man 3 Pfund Macaroni, diese läßt man, ein wenig gebrochen, in einer Kasserole mit Wasser und Salz $^3/_4$ Stunde kochen, legt sie dann auf einen Durchschlag und präparirt sie folgendermaßen: Von dem gekochten Fleisch nimmt man ungefähr 2 Pfund, hackt es so fein als möglich und legt in eine mit Butter ausgeschmierte Form eine kleine Schichte, alsdann die warmen Macaroni, darüber geriebenen Parmesankäse und Butterflockchen, dann wieder Fleisch, Macaroni, Käse, Fleisch und Butterflockchen; gießt dann die Fleischbrühe darüber und läßt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde im Ofen backen. — Zu dieser

Portion gebraucht man 3/4 Pfund Parmesankäse, das Fleisch wird als Braten mit der Sauce gegessen. Um die Liebesäpfel auch im Winter zu haben, kocht man sie zu einem dicken Brei, so hart, daß er sich schneiden läßt und trocknet ihn in Tafeln, erst in der Luft und dann im Ofen.

IV. Abschnitt.

Würste.

1. Mettwurst.

Man schabt das rohe Schweinefleisch, hackt die nachgebliebenen Sehnen recht fein und legt sie zur Masse, die man alsdann nochmals wie zu einem Brei durchhackt; nimmt einen größeren Theil frischen rohen Speck, schneidet ihn fein würflich und thut ihn zur Masse, legt Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu und verdünnt sie mit kräftiger Bouillon, damit die Wurst beim Braten nicht hart wird. Beim Gebrauch gießt man etwas Wasser in die Pfanne, kocht die Wurst ein wenig weich, bratet sie dann mit Butter und durchsticht sie mit einer Nadel.

2. Leberwurst.

Man kocht einen Schweinskopf, den Steg und einen Theil des Vorderviertels weich, schneidet die Schwarte ab und hackt sie fein, löst die

Knochen aus und schneidet das übrige Fleisch würflich; reibt eine Schweins- und Kalbsleber, nachdem man die Haut abgezogen hat, auf einer Reibe und dann mit der Schweinssuppe durch einen Durchschlag. Hackt die Sehnen und Fasern, die davon abgefallen, recht fein und läßt sie auch mit der Suppe durch einen Durchschlag. Alsdann legt man die Masse zusammen und richtet sie nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und englisch Gewürz zu; sollte sie zu fest sein, so wird noch etwas Suppe hinzugethan, worauf man sie in breite Schweinsdarme stopft, welche gereinigt, abgeweicht und von beiden Seiten mit Salz stark abgerieben werden müssen, bindet sie von beiden Seiten fest, doch so, daß zum Quellen etwas Platz bleibt, durchsticht sie etwas mit einer Nadel und kocht sie in kochendem Wasser, zu dem Salz gelegt wird; wenn die Würste nach oben kommen, sind sie fertig. — Der Sicherheit wegen macht man aber noch folgende Probe, man sticht eine große Nadel in die Wurst, läßt sie einen Augenblick darin, und ist sie so heiß, daß die Nadel empfindlich auf der Haut brennt, so ist die Wurst fertig. In kaltem Wasser spült man sie ab und beschwert sie zwischen zwei Brettern.

3. Süße Leberwurst.

Man bereitet die Leber wie oben erwähnt, nimmt dann $^1/_2$ Stof süßen Schmand, 1 Pfund feingehacktes Nierenfett, ausgekernte Rosinen und Korinthen, ein paar Handvoll Reibbrod, etwas feingeschnittene Zwiebeln, 5 bis 6 Eier, etwas Zucker, Pfeffer, Salz, englisch Gewürz, Zeber und Majoran, rührt Alles gut durch, füllt es nicht zu voll in Schweinsdärme und läßt die Würste gar kochen. Will man sie gebrauchen, so

bestreicht man die Wurst erst mit Butter und bratet sie auf einem Rost.

4. Geräucherte Lübeckſche Wurst.

Man schabt Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Theilen, ungefähr 6 Pfund, hackt es 2 bis 3 Stunden, bis es ganz fein ist, dann schneidet man 6 Pfund frischen Speck fein würflich, nimmt 1 Eßlöffel Salpeter, 5 Eßlöffel Wasser, 2 Eßlöffel Pfeffer, legt es zu dem Fleisch und knetet es 1 Stunde, läßt es dann die Nacht verdeckt stehen und knetet es am andern Morgen wieder 1 Stunde. Eine schmale lange Ochsenblase wird mit Roggenmehl stark ausgerieben und darin die Masse gestopft, doch muß sie sehr festgestopft werden, damit keine Luft dazwischen bleibt, worauf man sie abbindet, 24 Stunden in Salzfleischlake legt und dann 14 Tage in Rauch hängt.

5. Sülze vom Schweinskopf.

Man spaltet den Kopf, nimmt den Bregen heraus, weicht den Kopf im Wasser, bis alle Blutheile verschwunden sind; legt ihn in eine Kasserolle, gießt so viel Wasser darüber, daß es übersteht und kocht ihn auf kleinem Feuer mit Salz und etwas hehlem Gewürz bis er weich ist (damit er gallert, muß das Wasser stark einkochen); dann nimmt man den Kopf heraus, gießt die Suppe in ein Geschirr zum Erkalten, nimmt die Knochen alle heraus, streut dann Salz und Pfeffer hinein, rollt jede Hälfte des Kopfes apart zusammen, bindet sie mit einer Schnur fest und legt sie in ein dazu passendes Geschirr; die erkaltete Suppe reinigt man von Fett und Bodensatz, löset sie dann wieder auf und gießt sie über das Fleisch. Mit ei-

nem Schweins-Vorderviertel verfährt man eben so; nur kann man hier die äußern Knochen wegnehmen. — Ist der Gallert nicht ganz klar, so wird er mit Ei geklärt wie beim Gänsegallert.

6. Ein guter Gänsegallert.

Eine Gans in kleine Stücke zerhackt setzt man mit 2 Kalbsfüßen aufs Feuer, schäumt sie gut, legt etwas ganzes Gewürz, 2 Zwiebeln, und Salz dazu und kocht Alles, bis das Fleisch weich wird, hebt es dann heraus und legt es in kaltes Salzwasser zum Erkalten; läßt das Fleisch alsdann auf einem Sieb ablaufen und stellt es weg Zu der Suppe gießt man nach Geschmack Essig und läßt sie einkochen, wenn sie zu lang ist. Ist sie erkaltet, nimmt man von oben das Fett und unten den Satz weg, läßt den Gallert wieder in einer Kasserolle auf dem Feuer zergehen, schlägt 2 Eier, wovon man ein Gelbes zurückläßt, hinein, rührt Alles durch und läßt es dann langsam ein wenig kochen; stellt darauf die Kasserolle auf eine heiße Stelle, bis der Gallert in sich selbst klar geworden ist, legt so lange das Fleisch in Formen, welche mit kaltem Wasser gespült wurden, und gießt den klar gewordenen Gallert durch ein Leinentuch darüber. So kann man jeden Gallert klären. Beim Fisch- und Ferkel-Gallert bleiben die Kalbsfüße weg.

7. Kopfkäse.

Es wird ein Kalbskopf mit ein paar Füßen weich gekocht und der Stand verwahrt; dann nimmt man weichgekochtes Schweinefleisch, Rindfleisch, Ochsen- und Schweinszunge, schneidet Alles recht fein, gießt kräftige klare Bouillon und

einen Theil des Standes dazu, kocht Alles zusammen mit Salz, gequetschtem Gewürz, das in ein Läppchen gebunden ist, und legt, um dem Ganzen eine gute Farbe zu geben, ein wenig braunen Zukker dazu, schäumt es beim Kochen stark, damit die Suppe klar und vom Fett gereinigt wird, und thut es dann in Formen, die vorher mit Wasser gespült sind.

8. Palten.

Man nimmt 2 Stof Schweine- oder Ochsenblut, läßt es durch einen Durchschlag, gießt ½ Stof Milch und 1 Quartier Bier, das abgestandene Fett von der Bouillon und auch einige Löffel von derselben, so wie feingeklopftes Nierenfett und ein paar Löffel Schweineschmalz dazu, dann gesiebtes Roggenmehl, wovon man so viel zuschüttet, daß es zu einem leichten Klümpenteig wird; legt geschnittenes Nierenfett, Schweinsflaumen, auch Salz, ausgekernte Rosinen, englisches Gewürz und Pfeffer nach Geschmack hinein, formt Palten mit nassen Händen, legt sie in einen Grapen kochendes Wasser, thut Salz dazu und läßt sie gar kochen. Damit das Mehl nicht zu fein wird, so siebt man es durch ein Bastsieb.

9. Eine andere Art Palten.

2 Stof Gerstengrütze werden den Tag vorher weich gekocht, dann wird Schweineblut, Bier, Milch, Majoran, Zeber, Thymian, Alles fein gestoßen, Rosinen (ausgekernte), Korinthen, Salz, Zucker und gegen 5 bis 6 Pfund Roggenmehl gehörig durchgeknetet. Fein gestoßenes englisches Gewürz und Pfeffer, so wie eine gute Portion Schweinsflaumen wird mit einer Zwiebel durch-

geschmort und das Fett durch ein Sieb zugegossen, eine andere Portion würflich geschnittenes Schweinefett wird auch zugelegt, und wenn Alles gehörig durchgearbeitet ist, macht man eine Probe und backt sie entweder in einer Puddingsform, die mit Schweinefett ausgerieben wird, oder man kocht sie. Gebackene Palten conserviren sich länger.

V. Abschnitt.

Pasteten.

1. Eine Wildpastete.

Das Wild wird rein gemacht, gespickt und gebraten, die Beine werden abgenommen und das Hasel- oder Feldhuhn mitten durchgeschnitten, dann werden Zieschen braun gebraten, Frikadillen von Hühnerfleisch gekocht und Frikadillen von Rindfleisch gebraten, Kastanien, Kartoffeln abgekocht und rein gemacht, Kalbsmilch abgekocht, in Stücke zerschnitten und überbraten. Nachdem dies Alles zubereitet ist, nimmt man eine Pastetenschüssel, legt unten in die Schüssel, d. h. den Boden zu bedecken, einige Stücke Rind- oder Kalbfleisch-Steaks, dann abwechselnd die oben angeführten Sachen hinein, bis die Schüssel gefüllt ist und gießt dann nachfolgende Sauce darüber. Man nimmt kräftige Bouillon, oder ist diese nicht vorräthig, ein Stück, von ungefähr 2 Pfund, Rindfleisch, schmort es braun, legt die Beine und die Kapelle zerhackt von dem Wild dazu, verkocht es

ganz und läßt es durch ein Sieb, legt alsdann einige Löffel Mehl, die in Butter gelb, ja nicht braun geröstet werden, den Saft von einer Citrone, etwas Zucker und Muskatnuß, Salz, einige eingemachte Chalotten, Champignon oder Barawiken zerhackt, hinzu und kocht das Ganze gehörig durch, zuletzt wird etwas französischer Wein zugegossen. Von dieser Sauce wird in die Schüssel nur so viel gethan, daß die Sauce nicht über das Fleisch steht, indem alsdann der Butterteig, der übergelegt wird, nicht aufgehen würde. — Von der zugerichteten Sauce reicht man noch dabei und legt Kastanien hinein, wenn nämlich welche auch in der Pastete sind.

Eine Tauben-Pastete macht man eben so.

2. Hühner-Pastete.

Eine Hühner-Pastete wird eben so gemacht, nur legt man statt braunes Mehl, Mehltumm, d. h. Mehl mit Butter durchgerührt, hinzu, damit die Sauce weiß bleibt.

3. Sauerkohl-Pastete.

Der Sauerkohl wird weich gekocht und zugerichtet, als wenn man ihn gestoft essen will, und man legt alsdann eine Schichte Kohl, dann zerhackte Stücke Hasenbraten oder Wild, und wechselt damit bis die Schüssel gefüllt ist, streut alsdann etwas Reibbrod und Zucker über, so wie Flöckchen Butter, und schiebt die Schüssel in den Ofen. Anstatt Wild, gebratenen Hecht zwischen gelegt, schmeckt auch sehr schön.

VI. Abschnitt.

Fische.

1. Aal-Gallert.

Man zieht dem Aal die Haut ab, spaltet ihn bis zur Mitte, zieht die Gräte heraus und bestreut ihn mit Salz und Pfeffer; dann wickelt man ihn rund zusammen, bindet ihn mit einem Faden und kocht ihn dann mit so viel Wasser, daß dasselbe oben übersteht, legt etwas ganzes Gewürz und Salz dazu und schäumt und wendet den Aal in der Kasserolle bis er gar ist, dann legt man die Stücke in eine Schaale, nimmt die Fetttheile von der Suppe ab und gießt sie über den Aal; man giebt ihn, wenn er erkaltet ist, in Scheiben geschnitten auf den Tisch. Auch schmiert man fertigen Rührei mit feingeschnittenem Lauch in der Mitte und läßt dann Pfeffer und Salz weg.

2. Gebratener Aal.

Die Haut wird abgezogen, der Aal aufgeschnitten und gereinigt, in handgroße Stücke geschnitten und etwas eingekerbt; dann bestreut man ihn mit Salz und läßt ihn einige Stunden stehen. Die Stücke werden nun auf einem Rost braun und gar gebraten, in ein Glas gelegt und einige Körner Pfeffer und englisch Gewürz, auch nach Belieben Lorbeerblätter dazwischen gestreut; nun wird recht scharfer Essig mit etwas Salz aufgekocht und, nachdem er abgekühlt ist, über den Aal

gegossen und beschwert, damit die Stücke heruntergedrückt werden. Monate lang kann man auf diese Weise den Aal aufbewahren.

3. Gespickter Hecht.

Man reinigt und schuppt den Hecht, spickt ihn wie Wild und besalzt ihn; dann nimmt man einen guten Löffel Butter, läßt dieselbe in der Pfanne braun werden, legt den Hecht hinein und läßt ihn unter fleißigem Begießen und Bestreichen mit frischer Butter und saurem Schmand im Ofen braun werden. Zum Backen rechnet man $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Stunde. Zur Sauce nimmt man etwas Wasser, Schmand und Butter, auch Kapern, und läßt sie tummig werden.

4. Gestofter Hecht oder Bars.

Geschnittene Zwiebeln werden mit Petersilienwurzeln und etwas Butter halb weich gekocht, dann legt man den geschuppten, gereinigten, in Stücken zerschnittenen Hecht zu den Wurzeln (Bars wird nicht zerschnitten), legt einen guten Löffel Butter, Salz, sauren Schmand, eine Citrone, die Schale wird fein abgeschält und die weiße Haut wie bei einer Apfelsine abgezogen, in Scheiben geschnitten und die Kerne herausgenommen, oder gehackte Kapern, und läßt den Fisch verdeckt auf dem Feuer kochen bis das Auge ausfällt; ist der Fisch fast fertig, legt man Mehl in Butter geknetet hinzu. Die Kasserolle muß oft geschüttelt und die Sauce vorsichtig mit einem Löffel über die Fische gegossen werden. Kocht man den Fisch in Salz und Wasser, so giebt man klar ausgeschmolzene Butter und geriebenen Meerrettig, oder tummige Butter mit Meerrettig durchkocht und Kartoffeln dazu.

5. Gebratener Hecht.

Mittelhechte, auch Spiegelhechte genannt, werden von den Schuppen gereinigt, ein wenig eingekerbt, mit Salz besprengt, womit sie eine Stunde stehen müssen. Ein Löffel Butter wird in der Pfanne braun gemacht, der Fisch wird in Ei, Mehl und Reibbrod zu gleichen Theilen eingewühlt, und bei langsamem Feuer von beiden Seiten braun und gar gebraten. Man giebt braune Butter dazu. — Sandat und Bars werden eben so gebraten.

Im März und April ist der Hecht, im April und Mai der Sandat, Bars und Aland nicht gut.

6. Gebratener Lachs.

Man nimmt dazu ein Rückenstück, bestreut es von beiden Seiten mit Salz und läßt es eine Weile damit durchziehen; dann macht man einen guten Löffel voll Butter braun, legt den Lachs hinein und bratet ihn auf kleinem Feuer gegen $^1/_4$ Stunde bis er gar ist. Braune Butter reicht man dazu.

7. Gebratene Butten.

Von Butten, so wie von Strömlingen nimmt man den Kopf weg, indem sie viel Butter kosten und nicht gegessen werden; gebraten werden sie, wie oben angeführt.

8. Gekochte Butten.

Die Butten werden rein gemacht, von der einen Seite die braune Haut abgezogen, welches auch bei den gebratenen Butten zu beobachten ist, in Salz und Wasser gekocht und folgende Sauce

dazu gemacht: Eine kleine Handvoll Lauch wird ganz fein zerschnitten und in Wasser und Essig und ein Stück Butter weich gekocht, dann klopft man 4 Eigelb mit Zucker, legt sie zu dem Lauch und klopft beides bis es anfängt zu kochen (bei zu vielem Kochen geht es zusammen); etwas Salz kommt auch dazu.

9. Gestofter Hecht mit Häring.

Zwei Mittelhechte werden gereinigt, in Stücke getheilt, mit Salz bestreut und in die Kasserolle auf die Grätenseite gepflügt; dann werden 2 fein gehackte Häringe und 2 Löffel Butter dazu gethan; hierauf wird 1 Quartier süßer Schmand, ½ Stof Wasser, etwas Mehl, halb weich gekochte Petersilienwurzeln und Pfeffer darüber gegossen, und so Alles auf kleinem Feuer unter häufigem Schütteln gar gekocht. Sobald das Auge austritt, ist der Fisch fertig. Kleine Kartoffeln gebraucht man zum Garniren.

10. Gestofter Brechs.

Einige eingekerbte und mit englischem Gewürz bespickte Zwiebeln und einige Petersilienwurzeln werden in Wasser und etwas Butter halb weich gekocht und über den gereinigten, vorher mit Salz besprengten, doch nicht geschuppten Fisch gegossen, der in eine Kasserolle, die Haut nach oben, gelegt wird, dann gießt man so viel Bier darüber, daß der Fisch kaum bedeckt ist, so wie einen guten Löffel Butter, eine gute Portion geriebenes Süßsauerbrod und Salz, und kocht den Fisch bis das Auge ausfällt; zuletzt den Saft einer Citrone hinzu gedrückt, oder etwas Rothwein hinzu gegossen, erhält sehr den Wohlgeschmack.

Mehr zu empfehlen ist, statt des trockenen Brodes, daß man ein Stück Süßsauerbrod und ein Stück Grobbrod in Stücken schneidet, es in Wasser weicht, es kocht und dann durch einen Durchschlag zum Fisch reibt, und dann so viel Bier darauf gießt, daß es kaum den Fisch bedeckt. — Aland stoft man auf dieselbe Weise. — Man richtet geriebenen Meerrettig mit süßem Schmand und etwas Zucker zu und reicht es zum Fisch.

11. Gestofter Lachs.

Der Lachs wird in Stücke geschnitten und in die Kasserolle gepflügt, daß die Haut nach oben liegt; dann wird saurer Schmand, Butter, eine dünne abgeschälte und in Scheiben geschnittene Citrone, $\frac{1}{2}$ Quartier Wasser, Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzugethan; so muß er auf kleinem Feuer langsam bähnen. Nun wird die Sauce tammig gemacht und der Lachs gar gekocht. Zur Garnirung nimmt man kleine Kartoffeln. Man kann den Lachs auch mit Salz und Wasser abkochen und giebt dazu eine Sauce von Burkanen, die man fein länglich schneidet und in ein wenig Wasser und Butter weich kocht; dann gießt man von der abgekühlten Suppe nach Geschmack zu, so wie auch sauren Schmand, Butter, Krebsschwänze, Krebsbutter, Petersilienblätter, Citronen, etwas Zukker und ein wenig Pfeffer, und läßt sie damit durchkochen.

12. Gestofte Karauschen.

Der Fisch wird rein gemacht, geschuppt und mit Salz besprengt, womit er $1\frac{1}{4}$ Stunde steht. Dann wird ein Löffel Butter in die Kasserolle gelegt und darauf der Fisch; ein Stück Butter wird

dann mit einem kleinen Löffel Mehl ausgerührt, einige Löffel sauren Schmand, eine kleine Handvoll geschnittene Petersilienblätter, etwas geschnittener Lauch und Pfeffer dazu gethan, und so viel Wasser, daß der Fisch kaum bedeckt ist und alsdann auf kleinem Feuer gekocht; der Saft einer Citrone, oder die Citrone in Scheiben geschnitten, kommt auch dazu. — Karauschen sind im Mai und Juni nicht gut.

13. Abgekochter Teim.

Der Fisch wird rein gemacht und in Salz und Wasser abgekocht, wozu folgende Sauce gemacht wird. Man verfertigt die gewöhnliche tummige Butter, hat zuvor feingeschnittenen Spargel oder Murcheln in Wasser weich gekocht, thut dieselben mit einigen Löffeln Wasser zur tummigen Butter, legt reingemachte Krebsschwänze und Krebsbutter dazu, daß die Sauce eine gute Farbe bekommt, und giebt sie mit abgekochten Kartoffeln auf den Tisch. Man kann auch nach Belieben gehackte eingemachte Champignons oder andere Säure zur Sauce thun. — Auch kann man diese Säure zu gekochtem Sandat geben, oder die Sauce dazu mit hartgekochten Eiern anrichten; zu derselben verfertigt man die tummige Butter, kocht einige Eier hart, theilt das Weiße vom Gelben, hackt ersteres und schneidet letzteres fein, und legt es in die Sauce, oder giebt das gehackte Ei auf einer besonderen Schüssel zu. Man rechnet 2 Eier auf 3 Personen.

14. Stockfisch.

Der ausgeweichte Fisch wird den Abend zuvor in kaltes Wasser gelegt, den andern Tag vor

dem Kochen löst man die Haut ab, legt ihn in eine Serviette, läßt 3 Finger breit Raum, damit er Platz zum Quellen hat, bindet ihn fest, legt eine Fleischgabel über den Feldkessel und befestigt ihn daran, damit er den Boden nicht berührt, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt ihn so lange stehen, bis starke Blasen nach oben kommen, dann nimmt man die Serviette heraus und läßt das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen, legt ihn dann auf eine durchlöcherte Schüssel, streut ein wenig Salz und gestoßenen Ingwer darauf und giebt ihn zur Tafel, mit gekochten gereinigten Kartoffeln und tummiger Butter. Nach Gefallen giebt man auch eine Zwiebel-Sauce dazu, wie sie zu den Hühnern Nr. 26 gegeben wird, nur statt Suppe nimmt man Wasser.

15. Abgekochte Stinte.

Man reinigt die Stinte, läßt den Rogen oder die Milch darin, wäscht sie mit kaltem Wasser ab und legt sie in eine Kasserolle, thut einige kleine Zwiebeln, etwas ganzen Pfeffer, einige Stücke Rinde vom Grobbrod dazu und kocht sie in scharfem Salzwasser gar und legt dann einige Kohlen hinein, wodurch der unangenehme Geruch abgezogen wird. Folgende Sauce wird dazu gegeben: Ein guter Löffel Butter wird mit einem halben Theelöffel Mehl ausgerührt, alsdann gießt man 1 Quartier süßen Schmand dazu, kocht sie tummig und legt nach Geschmack eingerührten Senf hinzu. Stinte sind im April und Mai nicht gut.

16. Gebackene Stinte.

Die Fische werden eben so rein gemacht wie oben angeführt, doch nicht zu weich abgekocht,

man läßt sie eine Weile betrocknen, schneidet den Kopf ab, wühlt sie in Ei, Reibbrod und Mehl ein und backt sie in braun gemachter Butter.

17. Gebackener Häring.

Ein Häring muß einige Stunden in Wasser weichen, dann spaltet man ihn durch, zieht die Gräten heraus, wühlt ihn in Ei, Reibbrod und Mehl und backt ihn in Butter braun.

18. Häringspfännchen.

Von 4 Häringen, die in Wasser geweicht haben müssen, werden alle Gräten entfernt; dann werden die Häringe fein gehackt und mit 1 Quartier Schmand, zur Hälfte süß und sauer, etwas ausgeschmolzener Butter, ein wenig Pfeffer und so viel Reibbrod, daß ein fester Teig daraus wird, durchgerührt; dann in eine mit Butter bestrichene Blechpfanne gelegt, oben mit Reibbrod bestreut, mit einigen Butterflöckchen belegt und $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken.

19. Eine gute Art Häringe zu reinigen.

Man spült den Häring in Wasser, schneidet ein wenig von der dünnen Seite weg, spaltet ihn dann bis zum Rückgrat, zieht aus der Mitte die Gräte heraus, legt denselben wieder zusammen, gießt süße Milch darauf und läßt ihn ein paar Stunden in derselben liegen, ehe man ihn in Stücke schneidet.

VII. Abschnitt.

Gemüse.

1. Kastanien.

Kastanien werden mit kaltem Wasser aufgesetzt und 2 Stunden gekocht; dann gießt man das Wasser ab und legt die Kastanien mit ein wenig Salz auf eine trockene Pfanne, stellt diese auf ein Kohlenfeuer, oder besser noch in einen nicht zu heißen Ofen, und läßt sie allmählig weich werden.

2. Kohlhaschée von Weiß- oder Braunkohl.

Man nimmt die Reste von gekochtem oder gebratenem Fleisch, hackt sie fein, kocht dann 2 bis 3 Köpfchen gespaltenen Kohl mit Wasser, 1 Löffel Butter und etwas Zucker halb weich, zerschneidet sie und pflügt in eine mit Butter ausgestrichene und mit Reibbrod umstreute Form abwechselnd den Kohl und das Fleisch, und thut zwischen jede Schichte etwas Butter; dann bereitet man einen Guß von 2 Eiern, ½ Stof süßen dünnen Schmand, der abgestandenen Butter von dem Kohlwasser und einigen Löffeln von demselben; thut etwas Gewürz, Salz, und wenn man will, etwas Zucker dazu, klopft Alles gut durch, gießt es über den Pudding, den man oben mit Reib-

brod bestreut und mit kleinen Butterflöckchen belegt. Man rechnet zum Backen 1 Stunde.

3. Braunkohl.

Man nimmt nur die krausen Blätter vom Kohl und zerpflückt sie, legt sie in eine Kasserolle, gießt kochendes Wasser darauf, läßt sie durchkochen und darauf das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen; damit fährt man 2 bis 3 mal fort. Alsdann nimmt man Bouillon, ein Stück Nierenfett, ausgeweichtes Süßsauerbrod (um den Kohl tummig zu machen), ein gut Stück Butter, feingeschnittenen Porro und etwas Zucker und Salz, läßt Alles gegen 3 Stunden auf kleinem Feuer verdeckt kochen und gießt zuletzt etwas süßen Schmand nach Belieben dazu. Mit Zucker und Butter braun gebratene Kartoffeln werden dazu gegeben; auch gebratene Zieschen.

4. Braunkohl mit Fleisch.

Um den nachgebliebenen gestoften Braunkohl gut anzuwenden, nimmt man zugerichteten Frikadillenteig von Rindfleisch, streut eine Puddingsform mit Butter und Reibbrod aus und legt ungefähr einen guten Finger dick von dem Teig, dann den Braunkohl, und obenauf wieder den Frikadillenteig, streut Reibbrod und Butterflöckchen darauf und backt es eine kleine Stunde im Ofen. — Gebratene Zieschen und Kartoffeln werden entweder hinein gelegt oder dabei gereicht.

5. Gestofter Weißkohl.

Sechs gute harte Köpfe Weißkohl werden in 4 Theile geschnitten und in eine Kasserolle gelegt; dann wird $^3/_4$ Stof süße Milch, 1 Stof Wasser,

1 gut Stück Butter und 1 Löffel feiner Zucker dazu gethan und verdeckt aufs Feuer gesetzt, bis der Kohl weich ist; dann rührt man Mehl mit einem Stück Butter durch, etwas Muskatnuß, ein wenig süßen Schmand und Salz nach Geschmack, gießt es über den Kohl und läßt ihn noch durchkochen.

6. Gestofter Blumenkohl.

Man reinigt den Kohl von den Blättern, kocht die Köpfchen dann in einer Kasserolle mit Wasser und Butter weich, gießt die Suppe rein ab und bereitet dann eine Sauce von einem guten Löffel Butter und etwas Schmand, macht sie mit etwas Mehl tummig, gießt ein wenig von dem gekochten Kohlwasser dazu, richtet sie mit Zucker und Muskatblüthe an, läßt sie durch ein Sieb, gießt sie dann über den Kohl und läßt ihn damit durchhitzen.

7. Gebackene Kartoffeln.

Man nimmt ziemlich große Kartoffeln, schält und spült sie, wälzt sie in Ei und Reibbrod, schmilzt ein Stückchen Butter in der Pfanne, legt die Kartoffeln auf dieselbe, etwas Butter und Salz darüber, und backt sie so 1 Stunde in einem Ofen, bis sie bräunlich und gar sind.

8. Gekochte Spargeln.

Man reinigt die Spargeln von der festen Haut, bindet sie in kleine Bündel, setzt sie mit kaltem Wasser auf und kocht sie verdeckt gegen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden mit 1 Löffel Butter weich; nur darf beim Kochen ja kein Salz zugelegt werden. Man giebt die gewöhnliche tummige Butter

dazu. Auch kann man zur Sauce gebrühte Murcheln, Krebsschwänze und etwas Krebsbutter dazu thun.

Alles Gemüse quillt besser, wenn es mit kaltem Wasser aufgesetzt und gleich mit etwas Butter und ein wenig Zucker weich gekocht wird; Salz darf erst bei der Zurichtung zugelegt werden; doch läßt es sich schneller weich kochen, wenn es mit kochendem Wasser aufgesetzt wird.

9. Gestofter Spinat.

Der Spinat wird gereinigt und mit kochendem Wasser gebrüht (man kann einen Theil Sauerampfer dazu nehmen); dann wird er recht fein gehackt und zum Stofen mit einem Löffel Butter, etwas Bouillon, Mehltumm und süßen Schmand aufgesetzt; auf diese Art wird die grüne Farbe gut erhalten; doch schmeckt er auch gut, wenn man ihn mit saurem Schmand, etwas Pfeffer, Muskatnuß, Citronen, Krebsschwänzen und Krebsbutter durchkocht. Man garnirt den Spinat mit Ochsenaugen, die auf folgende Weise präparirt werden: Es wird Wasser in einer runden Pfanne gekocht; dann schlägt man die Eier vorsichtig hinein und läßt sie so lange auf dem Feuer stehen, bis das Weiße derselben zusammenrinnt, worauf sie mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausgenommen werden.

10. Gestofter Sauerkohl.

Ein Stück Nierenfett wird ausgeklopft und in die Kasserolle gelegt, darauf der Kohl, so wie Wasser, ein gutes Stück Butter, ein paar Zwiebeln; bevor er ganz weich ist, legt man 1 Löffel Mehl mit Butter durchgeknetet, Salz und Zucker

nach Geschmack hinzu. Man rechnet zum Kochen ungefähr 2 bis 3 Stunden.

11. Gestofte Murcheln und andere Riezchen.

Die Murcheln müssen nach dem Reinmachen in Wasser gehörig gespült und tüchtig abgekocht werden; dann setzt man sie mit ein wenig Wasser, Butter (wenn man die Murcheln recht schön haben will, nimmt man Krebsbutter dazu), geschnittenem Lauch oder Zwiebeln, Salz und Pfeffer auf, legt Mehltumm dazu und kocht sie ungefähr $^1/_2$ Stunde. Andere Riezchen werden, nachdem sie gut rein gemacht sind, trocken in die Kasserolle mit Butter und feingeschnittenen Zwiebeln aufgesetzt; wenn die Feuchtigkeit der Riezchen ziemlich eingekocht ist, legt man noch ein wenig Butter, Pfeffer, Salz und sauren Schmand zu und läßt sie weich kochen.

12. Ramus von Perlbohnen.

Die Bohnen werden in kleine Stücke zerbrochen und alsdann die Fäserchen gleich abgezogen, mit Wasser und einem Stück Butter aufgesetzt und fast weich gekocht, dann legt man einige geschälte Kartoffeln und etwas Mehl mit Butter ausgerührt hinzu, zerschneidet einige Aepfel und gehackte Petersilienblätter, legt sie hinzu und kocht Alles weich, worauf man sie nach Geschmack mit Zucker, Schmand und Gewürz zurichtet.

13. Kartoffelmus.

Man schält große Kartoffeln, kocht sie in Wasser weich, gießt dasselbe ab, legt sie auf ein

Sieb und läßt sie trocken ablaufen, klopft sie dann mit einem großen Löffel in der Kasserolle so stark, daß sie ganz gleichmäßig zerdrückt werden, dann wird ein Löffel Butter, etwas Schmand, Salz und Pfeffer nach Geschmack zugelegt und gut durchgekocht. Braun gebratene, rundgeschnittene Zwiebeln und würflich geschnittener Speck, auch gebratene Zieschen werden dazu gegeben. — Mit Rübenmus verfährt man eben so.

14. Frisirte Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden abgeschält und gekocht, sind sie weich, wird das Wasser abgegossen, werden noch etwas betrocknet und dann mit Salz bestreut, worauf sie zwischen zwei tiefen Tellern geklopft werden bis sie kraus sind. Sie erhalten dadurch ein hübsches Ansehen und sind sehr wohlschmeckend.

15. Gebähnter Kohl.

1 bis 2 Köpfe Weißkohl werden ganz fein zerschnitten und mit so viel Wasser aufgesetzt, daß das dasselbe übersteht, dann mit 2 Löffel Butter, ½ Quartier Essig eine Stunde weich gebähnt, nachher legt man Mehltumm und nach Geschmack Essig, Syrup oder Zucker hinzu und kocht es noch gehörig durch.

16. Getrocknete grüne Erbsen.

Die Erbsen werden erst mit einer Wispel in 2 bis 3 Wassern gespült und durchgeklopft, in eine Kasserolle gelegt, Wasser darauf gegossen, ein Stück Butter hineingelegt und ein paar Stunden in dem

Ofen gebähnt, dann weich gekocht und Butter, Schmand, Salz und Tumm zugethan.

VIII. Abschnitt.

Klümpchen.

1. Mehlklümpchen.

2 bis 3 Löffel Butter werden zu Schmand gerührt, wozu man alsdann 2 ganze und 2 bis 3 Eigelb legt und sie gar rührt, dann gießt man 2 Tassen Milch mit so viel Mehl dazu, daß es ein lockerer Teig wird und klopft Alles recht stark durch. Besser ist es, wenn man einen Versuch macht, ob sie locker genug sind; damit sie im Kochen nicht zergehen, so legt man etwas Mehl dazu; durch Eiweiß werden sie fester, und durch Eigelb lockerer. Kocht man sie in Milch, so nimmt man Korinthen dazu. — Für 6 Personen.

2. Reibbrodklümpchen zur Suppe.

Diese werden eben so bereitet wie die vorhergegangenen, nur daß hier 2 bis 3 Handvoll Reibbrod, Mehl und Korinthen zukommen.

3. Klümpchen von saurem Schmand.

3 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit der Wispel zu Schaum geklopft; dann wird 1 Quar-

tier saurer und 1 Quartier süßer Schmand, und so viel Mehl wie nöthig ist dazu gelegt, und das Ganze stark geklopft.

4. Eine feste Gattung gebrühter Klümpchen.

Man brüht 2 Quartier Mehl, 1 Quartier kochendes Wasser und 1 Quartier geschmolzene Butter zusammen, klopft 10 Eier und rührt sie allmählig zu dem heißen Teig.

5. Eine lockere Gattung gebrühter Klümpchen.

1 Quartier kochendes Wasser, 1 gehäuftes Quartier Mehl wird mit einem Löffel Butter gebrüht, und wenn der Teig erkaltet, werden 5 bis 6 Eier gar geklopft und allmählig zu dem Teig gerührt. Für 5 Personen.

6. Gebrühte Klümpchen, die vorzüglich gut sind.

2 Kopchen Wasser, 1 Kopchen ausgeschmolzene Butter werden mit 3 Kopchen Mehl gebrüht, bis der Teig von der Kasserolle los läßt und glänzt. Ist der Teig erkaltet, werden 7 Eier nach und nach hinzugethan und die Masse 1 Stunde gerührt.

7. Gebrühte Klümpchen von süßem Schmand, die vorzüglich gut sind.

Man kocht 1 Quartier Schmand mit einem kleinen Stück Butter, schüttet 1 gehäuftes Quartier Mehl dazu und brüht Alles recht gar, rührt

es kalt, schlägt dann 6 Eier, eins nach dem andern zu und klopft den Teig eine gute Weile gar. Für 4 bis 5 Personen.

8. Gebrühte Klümpchen von Kartoffelmehl.

1 Quartier Kartoffelmehl und 2 kleine Löffel Weizenmehl werden mit ½ Stof kalter süßer Milch ausgerührt und mit einem Löffel Butter aufs Feuer gesetzt und gebrüht, bis es sich von der Kasserolle löst, dann herausgenommen und in der Schüssel durchgerührt. Ist der Teig erkaltet, werden 6 Eigelb dazu geklopft, so wie etwas Salz, und wenn derselbe gehörig durchgearbeitet, der Schnee von den 6 Eiweiß. Eine Saftsauce wird dabei gegeben.

9. Gebrühte Weißbrodklümpchen.

Man schneidet von 2 Bröten die Rinde weg, läßt die Bröte in kaltem Wasser ¼ Stunde liegen, worauf man sie auf ein Sieb legt, ein Tuch darauf deckt und es trocken abdrückt; brüht es dann mit 1 Löffel Butter und 2 Löffel Mehl, bis es sich von der Kasserolle löst, ist der Teig erkaltet, so schlägt man 3 Eier nach und nach unter Rühren zu, klopft es bis es locker wird und thut etwas Salz dazu. Für 4 bis 5 Personen.

Es muß dabei bemerkt werden, daß beim Kochen der Klümpchen die Kasserolle eine Weile verdeckt werden muß, weil dadurch ein jedes Klümpchen noch einmal so schön wird; — jedoch nicht zu lange, weil sie sonst leicht auseinander gehen. Salz wird immer zum Wasser gelegt.

IX. Abschnitt.

Pudding.

1. Fischpudding.

Man nimmt 2 oder 3 Mittelhechte, schabt sie und stößt sie mit Nierenfett oder Butter in einem Mörser bis die Masse wie Butter ist, legt alsdann 1½ Quartier süßen Schmand, 8 Eier, 1 Reibbrod, welches in dem Schmand ausgeweicht, 1 Kopchen geschmolzene Butter, Salz und Pfeffer hinzu und macht die Probe, ob sie locker genug sind. Man wendet diese Masse auch zu Frikadillen an. Der Pudding kocht 3 Stunden und wird in einer mit Butter beschmierten Serviette in kochendem Wasser mit Salz gekocht. — Die Sauce: Der Kopf, die Gräten, der Schwanz und Petersilienwurzeln werden mit einem Stück Butter und Wasser verkocht und durch ein Haarsieb gelassen, dann saurer Schmand, Mehl mit Butter zu Tumm gerührt, und Kapern und Citronen hinzugethan.

2. Apfelsinenpudding.

12 Loth von Salz ausgewaschene Butter werden zu Schmand gerührt, 20 Eigelb mit der Wispel gar geklopft, und beides zusammen auf kleinem Feuer bei fortwährendem Rühren durchgehitzt. — Dann reibt man von 2 Apfelsinen die Schaale zu ½ Pfund Zucker, preßt den Saft von 6 Apfelsinen auf denselben und läßt ihn dann ausschmelzen, gießt den Saft mit dem Zucker dann auf die

erkaltete Masse, klopft 15 Eiweiß zu steifem Schaum und rührt es zuletzt zu. Dann backt man den Pudding in einer mit Butter ausgeschmierten und Reibbrod bestreuten Form ½ Stunde, bis er bräunlich und aufgegangen ist, und giebt ihn zur Tafel mit süßem Schmand. — Diese Portion reicht für 10 Personen.

3. Ein anderer Äpfelsinenpudding.

Von 6 bis 7 Apfelsinen wird der Saft ausgedrückt, von 2 die Schale auf Zucker abgerieben, und der Saft von 2 Citronen, 1 Bouteille weißer Wein, das Gelbe von 16 Eiern, wird gar geklopft, 3 Loth Hausenblase in ½ Quartier kochendem Wasser aufgelöst und 1 Pfund Zucker hinzugefügt; alsdann wird Alles mit einer Wispel in einem auf dem Feuer befindlichen Kessel geklopft bis es anfängt zu kochen; hierauf gießt man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und giebt den Pudding kalt zur Tafel. Vanille-Sauce wird dazu gereicht, welche auf folgende Weise zubereitet wird: Man nimmt 1 ganzes und 3 Gelb vom Ei, klopft es gar, kocht ½ Stof süßen Schmand auf, gießt ihn allmählig zu den Eiern, legt Zucker und etwas Vanille dazu und kocht und klopft es so lange, bis es gar und tummig ist.

4. Gekochter Reibbrodpudding.

Von 6 Franzbröten schneidet man die Rinde weg und das Weiche in dünne Scheiben, wärmt von 1 Stof süßer Milch 1 Quartier, läßt 1 Anrichtelöffel Butter darin zerschmelzen, gießt sie zu der andern Milch und dann Alles über das Weißbrod und läßt es eine gute Stunde ungerührt wei-

chen; dann klopft man 10 Eigelb, rührt das ausgeweichte Brod gut durch, giebt 2 Löffel Mehl, die Eier, ein wenig Cardamom, Zucker nach Geschmack und ein paar Handvoll ausgekernte Rosinen dazu, klopft Alles gut durch, schlägt dann das Weiße der Eier zu Schaum und legt es ganz zuletzt dazu, bestreicht eine Form oder Serviette mit Butter, streut Reibbrod darüber, gießt den Teig hinein und läßt ihn in Wasser 4 Stunden kochen. Tummige Butter, Rum und Citronen oder eine Saftsauce werden zur Tafel dazu gereicht. — Für 8 bis 10 Personen.

Man kann das Brod auch in kaltem Wasser weichen lassen, doch dann muß man dasselbe, wenn es weich ist, in den Händen abdrücken. Das Uebrige nach der vorhergehenden Beschreibung.

5. Plumpudding.

15 Eier, ½ Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund ausgekernte Rosinen, 1 Pfund Korinthen, 2 Reibbröte, 1 Muskatnuß, 1 Pfund Nierenfett, 1 Spitzglas Franzbranntwein oder Rum, etwas Kräutnelken, Kanehl und ein wenig Milch wird gehörig durchgearbeitet und in einer Form oder Serviette gekocht. Das Nierenfett und die Rosinen werden fein gehackt. Der Pudding kocht 5 Stunden. Tummige Butter wird dazu gereicht. Bevor der Pudding zur Tafel gebracht wird, wird er mit ein paar Löffel Rum übergossen und brennend eingebracht.

Anmerk. Ein Plumpudding ist immer wohlschmeckender, wenn man denselben den Tag zuvor zurichtet und verdeckt stehen läßt.

6. Eine andere Art Plumpudding.

Man nimmt 1 Pfund feingehacktes Nierenfett

oder 1 Pfund ausgerührte Butter, klopft 12 Eier mit der Wispel gar, rührt sie mit 1/4 Pfund Mehl, 3 bis 4 geriebenen Reibbröten, 1 Quartier süßer Milch, 4 Eßlöffel Zucker, etwas Cardamom, Muskatblüthe, Rothwein, Korinthen, etwas Salz und einem Weinglas Rum gut durch, gießt Alles in eine nasse, mit Butter bestrichene Serviette und kocht es unter öfterem Umwenden 3 bis 4 Stunden in kochendem Wasser, in welches eine Handvoll Salz geschüttet ist, gar. Man ißt diesen Pudding mit tummiger Butter, zu der einige Löffel Rum gegossen werden.

7. Apple-Dumping.

Man schält und schneidet eine tiefe Schüssel voll Aepfel in dünne Scheiben und rührt sie mit feinem Zucker, etwas Kanehl und einigen Gewürznelken durch; dann verfertigt man einen Teig von 2 Eiern, 1/2 Quartier Wasser, 3/4 Pfund Mehl und 1/2 Pfund Butter, den man wie Butterteig behandelt; alsdann nimmt man eine mit Butter dünn bestrichene Serviette, deckt sie auf den ausgerollten Teig, füllt denselben mit den oben beschriebenen Aepfeln, bindet ihn zu einem Pudding fest, legt ihn in einen mit Wasser kochenden Kessel und läßt ihn so 2 Stunden auf kleinem Feuer kochen. Er wird mit tummiger Butter gegessen und reicht für 10 bis 12 Personen.

8. Eine andere Art Apple-Dumping.

Man nimmt 1 vollen Löffel Butter, 1 Ei, 1 Tasse süßen Schmand und schüttet so viel Mehl dazu, daß man den Teig ausrollen kann, deckt ihn dann in die Serviette und füllt ihn eben so wie den vorhergehenden.

9. Noch ein Teig zu Apple-Dumping.

Man nimmt 2 Eier, 1 Theetasse Schmand und so viel Wasser, daß es ein Quartier ausmacht und rührt es mit 1 Pfund Mehl ein, legt es alsdann auf den Backtisch und bearbeitet es mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, welche gewaschen, doch nicht ausgedrückt wird, wie Butterteig.

10. Gekochter Krebspudding.

Von 3 Band recht großen Krebsen werden die Scheeren und Schwänzchen von der Schaale befreit und fein gehackt; dann rührt man sie mit 2 geriebenen Reibbröten, 7 Eiern, $\frac{1}{2}$ Quartier saurem Schmand, eben so viel Krebsbutter, etwas Salz und Gewürz durch, gießt Alles in eine mit Butter bestrichene und Reibbrod bestreute Serviette und kocht es 3 Stunden in kochendem Wasser mit Salz gar. Tummige Butter mit Krebsen nimmt man zur Sauce.

11. Macaronipudding.

2 Pfund Macaroni bricht man in Stücken, schüttet sie in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, läßt sie darin nicht ganz weich kochen, hebt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie ein wenig abkühlen. Alsdann bestreicht man eine Form mit Butter, umstreut sie mit Reibbrod und Käse, legt eine Schicht Macaroni, fein geschnittenen Schinken und ganz kleine Flöckchen Butter dazwischen, schüttet etwas Reibbrod und Käse darüber und fährt so fort, bis die Form voll ist; dann gießt man $\frac{1}{2}$ Stof recht kräftige Bouillon darauf, streut Reibbrod, Käse und Butterflöckchen darüber

und backt den Pudding in einer guten Stunde gar. 2 Pfund Macaroni füllen 2 Mittelformen.

12. Spinatpudding mit Pfannkuchen.

Man stoft den Spinat recht schmackhaft, backt recht dünne Pfannkuchen, streicht den gestoften Spinat darüber und rollt sie zusammen; legt dieselben in eine bestrichene Form, bereitet einen Guß von 3 Quartier dünnem süßen Schmand (reicht zu 2 Mittelformen) und 8 Eiern, von denen man 4 ganz und von 4 das Gelbe zu Schaum klopft, Zucker und Muskatblüthe nach Geschmack zulegt und zu dem Schmand gießt; zuletzt wird noch das Weiße von den 4 Eiern zu Schaum geschlagen und schnell beigerührt. Man gießt diesen Guß über die Pfannkuchen und backt sie $^3/_4$ Stunden. Für 18 bis 20 Personen.

13. Spinatpudding.

15 Eier werden geklopft, 1 Quartier Schmand und die Hälfte Milch zugegossen, dann werden 7 Eßlöffel geschmolzene Butter, 9 gute Eßlöffel Reibbrod, 3 Tassen feingehackter und abgequollener Spinat, 1 Tasse feingehackte Krebsschwänze, Zucker, Muskatnuß und Salz nach Geschmack, hinzugethan, Alles zusammen gut durchgerührt und in eine mit Butter ausgestrichene Form gegossen, der Pudding oben mit kleinen Butterflöckchen belegt und $1^1/_2$ Stunde gebacken. Zu beiden Puddingen giebt man eine Sauce von tummiger Butter mit Krebsschwänzen und Spargeln.

14. Kartoffelpudding mit Häringen.

Die Kartoffeln werden abgekocht, geschält und

in Scheiben geschnitten, dann 4 Häringe gut abgeweicht, von den Gräten gelöst und feingehackt, mit 2 Eiern, 1 Handvoll Reibbrod, $^1/_2$ Stof süßem Schmand (oder Bouillon und zur Hälfte süßen Schmand mit 1 Löffel saurem Schmand und etwas Milch durchgerührt), schichtweis mit den Kartoffeln und Butterflöckchen in die Form gelegt, oben mit Reibbrod, Butterflöckchen und geriebenem Käse bestreut und 1 Stunde gebacken. Anstatt der Häringe nimmt man auch gesalzenen, in kleine Stücke geschnittenen Lachs.

15. Ein ausgehöhlter Apfelpudding.

Man schält die Aepfel, nimmt das Kernhaus heraus und füllt sie mit Korinthen und, wenn man hat, mit ein wenig feingeschnittenen eingemachten Pommeranzenschalen, schichtet sie recht dicht in eine Form und bereitet einen Guß von 3 Quartier dünnem süßen Schmand (reicht zu 2 Mittelformen) und 8 Eiern, von denen man 4 ganz und von 4 das Gelbe gar klopft, Zucker und Cardamom nach Geschmack zulegt und zu dem Schmand gießt; zuletzt wird noch das Weiße von den 4 Eiern zu Schaum geschlagen und schnell zugerührt; man gießt diesen Guß über die Aepfel. Backt $^3/_4$ Stunden. Schmand wird dabei gereicht. — Für 12 bis 15 Personen.

16. Ein leichter und sehr wohlschmekkender Apfelpudding.

Man weicht 12 Zwiebacke oder 3 Weißbröte, von denen die Rinde abgenommen und das Weiche in Stücken geschnitten wird, in $^1/_2$ Stof süßem Schmand aus, klopft 6 Eier mit der Wispel gar, legt Zucker und Gewürz nach Geschmack zu, reibt

12 geschälte Aepfel, rührt Alles mit den Eiern durch, legt zuletzt das ausgeweichte Brod zu und backt es gegen $^3/_4$ Stunden.

17. Saurer Schmandpudding mit Aepfeln.

8 Eigelb werden mit $^1/_2$ Quartier Zucker gar geklopft und dann $^1/_2$ Stof saurer Schmand dazu gelegt, so wie ein tiefer Teller geschälter und geschnittener Aepfel, gut durchgerührt, dann der steife Schaum von den 8 Eiweiß dazu gethan, auf denselben $^1/_2$ Quartier Kartoffelmehl gesiebt, rasch durchgerührt und $^3/_4$ Stunden im Ofen gebacken. Schmand wird dabei gegeben. — Für 6 bis 8 Personen.

Dieser Pudding schmeckt ohne Aepfel auch sehr gut, alsdann wird Gluckwasauce dazu gegeben.

18. Ein einfacher feiner Buchweizengrützpudding.

Auf $1^1/_2$ Stof Milch schüttet man $^1/_2$ Stof Grütze, brüht sie auf dem Feuer dick und halb gar, legt dann einen guten Löffel voll Butter, ein wenig Salz und einige feingestoßene bittere Mandeln hinzu, etwas Zucker nach Geschmack, und rührt dies Alles gut durch; thut es dann in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Reibbrod bestreute Form, streut oben auf die Grütze Reibbrod und ein wenig Zucker und legt einige Butterflöckchen auf. Zum Backen rechnet man gegen $1^1/_2$ Stunden. — Für 6 bis 7 Personen.

19. Reispudding.

1 Quartier Reis wird mit kochendem Wasser

gewaschen, damit die Säure sich verliert, und in der Kasserolle mit 1½ Stof Milch auf kleinem Feuer gebähnt, bis der Reis anfängt sich mit der Milch zu binden, dann legt man einen guten Löffel Butter, Zucker, Salz, eine Handvoll ausgekernte Rosinen und etwas Kanehl hinzu und backt ihn in einer Puddingsschüssel 1 Stunde. — Für 5 bis 6 Personen.

20. Nudelpudding.

Man kocht 2½ Quartier gebrochene Nudeln in 2 Stof Milch dick, legt sie in eine Schüssel und gleich 2 Löffel Butter und etwas Salz hinzu. Sind die Nudeln erkaltet, so werden 6 Eier mit 2 Löffel Zucker zu Schaum geschlagen, zugelegt und das Ganze 1 Stunde gebacken.

Anmerk. Diese Puddinge können sehr schmackhaft gemacht werden durch geschälte, in Scheiben geschnittene Aepfel, die mit etwas Kanehl, Zucker und etwas Wasser ein wenig weich gebrüht und dann schichtweise in den Pudding gelegt werden.

21. Grobbrodpudding mit Aepfeln.

Hierzu nimmt man altes, geriebenes, grobes Brod, streut es einen Finger dick in eine mit Butter bestrichene Form, legt Butterflöckchen darauf und geschälte, in Scheiben geschnittene und mit Zucker und Kanehl durchrührte Aepfel darüber, dann wieder grobes Brod, und so fährt man fort, bis die Form voll ist. Man kann auch ½ Quartier Franzwein übergießen und dann weniger Butter zulegen. Dieser Pudding wird nur 1 Stunde gebacken und mit süßem Schmand gegessen. Man kann auch zur Hälfte Grob- und zur Hälfte Süßsauerbrod nehmen.

22. Grobbrodpudding.

Man klopft 6 Eigelb gar, legt ½ Stof guten sauren Schmand, 3 Löffel Zucker, 16 Loth geriebenes grobes und 1 bis 2 Handvoll Weißbrod, etwas Citronenschale, Kanehl und Cardamom hinzu, so wiz zuletzt das Eiweiß zu Schaum geklopft und rührt Alles gut durch. Backt ¾ Stunden.

23. Butterbrodpudding.

5 Weißbröte, von denen man die Rinde abgeschnitten hat, werden in Scheiben geschnitten, dünn mit Butter bestrichen und dann in die Form gelegt, streut zwischen jede Schichte rein gemachte Korinthen und klopft alsdann 6 Eier, legt dazu 1½ Quartier dünnen süßen Schmand oder Milch, Zucker und Kanehl nach Geschmack, rührt es durch, gießt es über das Brod und bestreut den Pudding mit etwas Reibbrod, Zucker und Kanehl. Backt ¾ Stunden. — Auch zu diesem Pudding legt man statt Korinthen schichtweise Aepfel nach der Beschreibung Nr. 20.

24. Chocoladepudding.

Von 2 Weißbröten schneidet man die Rinde ab, weicht sie 1 Stunde in süßer Milch, hebt sie heraus, läßt die Milch ablaufen, drückt sie ab und rührt sie aus; dann theilt man 10 Eier, klopft das Gelbe gar, nimmt 1 Tafel geriebene Chocolade und 1 Quartier süßen Schmand, Cardamom und Zucker nach Geschmack, und rührt dann das ausgeweichte Brod hinzu. Das Weiße von den Eiern wird zu steifem Schaum geklopft und zugerührt. Dieser Pudding muß eine gute ½ Stunde backen und gleich auf den Tisch gebracht werden, weil er sonst zusammenfällt. Dazu

kocht man eine Sauce von dünnem, mit Eigelb tummig gemachten Schmand, thut Vanille und Zucker nach Geschmack hinzu und behandelt sie wie nach der Beschreibung Nr. 2. — Für 6 bis 7 Personen.

25. Sagopudding.

Man kocht 1 Stof süße Milch auf, thut 1 Quartier weißen Sago und einen kleinen Löffel Butter hinein, läßt ihn dick kochen und gießt ihn in eine Schüssel zum Kaltwerden; dann rührt man einen Löffel sauren Schmand oder Butter, 6 Eigelb, Zucker und Cardamom nach Geschmack dazu und rührt es zu dem Sago; zuletzt wird das Weiße der Eier zu Schaum geklopft und auch zugelegt. Dieser Pudding backt 1 Stunde. Statt Sago kann man auch Kartoffelgrütze nehmen, die aber nur in die heiße Milch mit Butter geschüttet wird, gekocht vergeht sie ganz.

26. Gebrühter Pudding.

8 Loth Butter werden vom Salz rein gewaschen und zu Schaum geklopft; dann nimmt man ½ Stof süße, kochende Milch, 16 Loth Mehl, etwas von der zu Schaum gerührten Butter und brüht Alles, bis es sich von der Kasserolle löst, legt es in eine Schüssel, den Rest der Butter dazu und rührt es, bis es erkaltet ist. Dann rührt man das Gelbe von 12 Eiern gar, legt 8 Loth Zucker und etwas Cardamom dazu, so wie ganz zuletzt das zu Schaum geklopfte Weiße der Eier. Der Pudding darf höchstens ¾ Stunden im Ofen backen. So wie derselbe hoch aufgegangen und braun ist, muß er gleich zur Tafel gebracht werden. Wird der Teig nicht fest genug, beim Brü-

hen von dem gewogenen Mehle, so nimmt man noch etwas mehr dazu.

27. Gekochter Citronenpudding.

Eine große frische Citrone wird mit der Schale auf einer Reibe ganz zerrieben, die Kerne jedoch im Reiben herausgenommen; 8 Eigelb werden mit ½ Quartier Zucker gar geklopft, die geriebene Citrone, so wie ein gehäufter Löffel Kartoffelmehl und das zu Schaum geklopfte Eiweiß dazu gelegt; in die mit Butter ausgeschmierte Form oder Serviette gegossen, muß der Pudding 1 Stunde kochen. Weinschaum oder eine Saftsauce wird dazu gereicht. — Für 5 bis 6 Personen.

28. Citronenpudding.

3 ganze Citronen, von denen 1½ geschält sein müssen, werden in Wasser so weich gekocht, daß man einen Strohhalm durchstecken kann; dann legt man sie in eine Schüssel, zerdrückt sie und nimmt die Kerne und Fasern heraus, theilt 18 Eier, klopft das Gelbe gar, rührt ½ Pfd. Zucker und die gekochten Citronen dazu, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum, legt es zuletzt zu und schiebt die Form gleich in den Ofen, der ziemlich heiß sein muß, und läßt den Pudding ½ Stunde backen. — Für 10 bis 12 Personen.

29. Noch ein Citronenpudding.

7 Citronen müssen in 2 Stunden weich gekocht werden, alsdann wird die dicke Schale weggeschnitten, fein gestoßen und durch ein Haarsieb gerieben; das Nachbleibende wird wieder gestoßen, bis es sich alles durchreibt. Dann reibt man von

2 Citronen die Schale ab und tröpfelt den Saft durch ein Sieb dazu; dann werden 30 Eigelb mit 1¼ Pfund Zucker gar geklopft und hinzugethan, 1 Eßlöffel Weizenmehl zugerührt und zuletzt der steife Schaum vom Eiweiß eingeklopft, gleich in den Ofen geschoben und ¾ Stunden gebacken. — Für 20 Personen.

Von Apfelsinen wird der Pudding auf eben dieselbe Art bereitet, nur muß man die Schale von den 2 frischen Apfelsinen mit Zucker abreiben.

30. Kartoffelmehlpudding.

10 Loth Butter werden ausgewaschen und zu Schaum gerührt; dann rührt man 18 Loth Kartoffelmehl mit 3 Quartier kalter Milch aus, legt ein wenig von der Butter zu und brüht Alles, bis es sich von der Kasserolle löst, gießt es in eine Schüssel und rührt es bis es erkaltet ist; nun werden 12 Eigelbe geklopft, 10 Loth Zucker zugelegt und zu dem Teig gethan, wie auch der Rest der Butter, zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier und ein wenig Cardamom. Dieser Pudding backt ¾ Stunden.

Zu diesen 4 eben beschriebenen Puddingen giebt man eine Weinsauce.

31. Saurer Schmandpudding.

Man nimmt 1 Stof sauren Schmand, 15 gar geklopfte Eigelb, Zucker nach Geschmack und 3 Löffel Mehl, rührt Alles gut durch, gießt ½ Weinglas Rum oder Spiritus zu, zuletzt den Schaum von dem Eiweiß und backt es in einer mit Butter gestrichenen Form 1 Stunde.

32. Gebrühter Kochpudding.

1 Stof Wasser wird gebrüht, mit 1 Pfund

Butter, 1 Pfund Mehl und etwas Zucker; ist die Masse erkaltet, so rührt man nach und nach 30 Eigelb hinzu, so wie etwas Kanehl und Cardamom, und zuletzt werden die 30 Eiweiß zu Schaum geklopft. Wird in einer mit Butter bestrichenen Serviette, die gut fest gebunden werden muß, in kochendes Wasser gelegt und 3 Stunden gekocht.

33. Auflauf von Himbeeren.

Man klopft 10 bis 12 Eiweiß zu einem recht steifen Schaum, legt nach Geschmack 2 bis 3 Löffel Himbeerensaft dazu, klopft ihn damit gut durch, bestreicht eine flache Schüssel mit Speck, legt den Schaum mit einem Berg uneben darauf und backt ihn während der Zeit, daß die vorhergehende Speise gegessen wird. Man kann nach Belieben Aepfel, Pflaumen und Stachelbeeren nehmen, doch muß der Saft recht steif sein. Wird mit süßem Schmand gegessen. 2 Weiß vom Ei rechnet man auf die Person.

34. Ein anderer gebrühter Pudding.

9 Loth Mehl werden mit 5 Loth Zucker und 7 Loth Butter in 1 Quartier Milch gebrüht; wenn der Teig kalt ist, werden 9 Eigelb und Gewürz hinzugethan und zuletzt der Schaum von dem Eiweiß. Backt $^3/_4$ Stunden. — Für 6 Personen.

35. Noch ein gebrühter Kochpudding.

7 Loth Mehl mit 7 Loth Zucker, 7 Loth Butter, 1 Quartier Schmand und 1 Quartier Milch werden gebrüht, wenn der Teig kalt ist, schlägt man 7 Eier hinzu und zuletzt den Schaum. Kocht 3 Stunden.

36. Mehlpudding.

Man rührt einen kleinen halben Löffel Butter aus, schüttet 12 Loth Mehl dazu und rührt es mit 1/2 Stof süßer Milch egal aus, klopft 5 ganze Eier gar, nimmt Zucker und Gewürz nach Geschmack, gießt es in eine Form, die mit Butter ausgeschmiert ist, und backt es in einem ziemlich heißen Ofen eine kleine halbe Stunde bis der Pudding braun wird. Zu bemerken ist, daß man gleich im Anfang den Teig ein paar mal langsam umrühren muß, damit das Mehl sich nicht setzt.

Dieser Pudding wird noch schöner, wenn man dasselbe Maaß Mehl, Milch und Butter erst durchkochen und erkalten läßt, das Eigelb geklopft zurührt und das Eiweiß zu Schaum geklopft zulegt; der Pudding geht dann sehr hoch auf, muß aber gleich zur Tafel gebracht werden. — Für 4 bis 5 Personen.

Anmerk. Zu diesen drei letztgenannten Puddingen reicht man eine Saftsauce oder süßen Schmand.

37. Ein leichter Kartoffelmehlpudding.

12 Loth Kartoffelmehl rührt man mit 1 Stof süßer Milch aus, legt 1 Löffel Butter dazu und kocht es unter stetem Rühren gar, läßt es erkalten und legt 16 Eigelbe nach und nach bei starkem Rühren, so wie Zucker nach Geschmack, etwas Cardamom oder die Schale von einer Citrone hinzu, und zuletzt den steifen Schaum von den 16 Eiweiß. Die Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Reibbrod bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen 3/4 Stunde gebacken. Der Pudding muß gleich aufgetragen werden, denn er

fällt leicht zusammen. — Für 16 bis 18 Personen.

38. Ein kalter Rumpudding.

Man klopft 20 Eigelb gar, giebt 3 Quartier süßen Schmand, 3/4 Pfund Zucker zu, dieses wird aufs Feuer gesetzt und so lange mit einer Wispel geklopft, bis es im Aufkochen ist, dann abgenommen und bis zum Kaltwerden gerührt. Dann wird 1 1/2 Quartier Rum, 1 1/2 Quartier zu Schaum geschlagener Schmand und 4 Loth aufgelöste Hausenblase dazu gethan, in beliebige Formen (die erst in Wasser getaucht und mit feinem Zucker bestreut werden) gegossen und an einen kalten Ort gestellt. — Wenn man will, kann man auch eine kleine Stange fein gestoßene Vanille hinzuthun. — Dabei reicht man folgende Sauce: Man nimmt 1 Löffel Kartoffelmehl und rührt es mit gutem süßen Kirsch- oder Himbeerensaft und etwas Gluckwa aus, legt, wenn es nicht süß genug sein sollte, noch etwas Zucker hinzu, kocht es durch und läßt es dann erkalten, da die Sauce bei diesem Pudding kalt zur Tafel kommt. Für 26 bis 28 Personen.

Anmerkung. Die Hausenblase wird auf einem Brette mit einem eisernen Hammer so lange geklopft, bis sie dünn, weich und blätterig wird, dann in kleine Blättchen zerpflückt und 1 Quartier kaltes Wasser aufgegossen. Darin muß sie 24 Stunden weichen. Vor dem Gebrauche setzt man sie auf ein kleines Feuer, läßt sie zergehen und gießt sie in ein Haarsieb, reibt sie mit einem Löffel durch, giebt den Rum dazu, und so Alles zu dem Pudding.

39. Claretpudding.

½ Pfund Zucker wird mit Wasser aufgesetzt und unter Schäumen klar gekocht, worauf man 4 Loth aufgelöste Hausenblase hinzuthut und so lange kocht, bis der Zuckersyrup ganz klar ist; alsdann nimmt man 1 Bouteille guten Rothwein, gießt dazu ½ Quartier Rum, ½ Quartier Kirsch- oder Himbeerensaft und den Saft von einer Citrone, rührt Alles gehörig durch und gießt den Zuckersyrup ganz abgekühlt dazu, rührt es wieder durch und füllt es in Schüsseln zum Gallern. Dieser Pudding kann, an einem kalten Ort verwahrt, mehrere Tage stehen. — Man kann auch statt der Hausenblase 4 Kalbsfüße zu steifem Stand verkochen und zu diesem Pudding gebrauchen. — Zur Sauce klopft man 1 ganzes und 3 Gelbe vom Ei gar, kocht ½ Stof süßen Schmand auf und gießt ihn allmählig zu den Eiern, legt Zucker und etwas Vanille dazu und kocht und klopft es so lange, bis es gar und tummig ist. — Wenn man den Pudding anrichtet, rangirt man Schmandschaum um die Schüssel. — Für 9 bis 10 Personen.

40. Minie pie.

Man nimmt 2 bis 3 frische Ochsenzungen, die in Wasser mit Salz weich gekocht werden, und schneidet sie fein würflich, 1 Pfund fein geschnittenes Nierenfett, 1½ Pfund gereinigte, ausgekernte Rosinen, 1 Pfund Korinthen, beides gehackt, 1½ Pfund fein geschnittene, vorher geschälte Aepfel, von einer Citrone die abgeriebene Schale und den Saft, 1 Bierglas Malaga, 1 Bierglas Rum, etwas gestoßene Kräutnelken und Muskatenblüthe, eine kleine geriebene Muskatnuß,

½ Pfund eingemachte, würflich geschnittene Pommeranzenschalen, Salz und Zucker nach Geschmack, Alles dies wird gut durchgerührt und in einen schmalen, hohen glasirten Topf recht fest gedrückt und verbunden, muß aber vor dem Gebrauch ein paar Tage stehen; dann werden kleine runde Formen genommen und mit Butterteig ausgedeckt und und im Ofen gebacken; man nimmt den Butterteig, der mit Wasser zubereitet ist; die Formen müssen mit einem losen Boden sein, weil sonst das Herausnehmen sehr schwierig ist; zur Tafel reicht man Rum dazu. Um das nachgebliebene Füllniß gut aufzubewahren, feuchtet man ein doppelt leinenes Tuch mit Rum an, legt es darauf und verbindet den Topf und stellt es an einen kalten Ort.

41. Weinsauce.

Man klopft 4 ganze Eier und 4 Eigelb mit der Wispel gar, kocht eine Bouteille weißen Kochwein, durch Zucker versüßt, mit Kanehl und Cardamom durch, gießt ihn kochend unter Klopfen allmählig zu den Eiern, kocht Alles noch klopfend, bis der Weinschaum recht schaumig ist, durch und giebt die Sauce zur Tafel.

42. Tummige Butter.

2 kleine Anrichtelöffel Butter rührt man in einer kleinen Kasserolle weich, giebt einen gehäuften Theelöffel voll Mehl dazu, rührt beides wieder egal durch, gießt 1 Quartier süßen Schmand dazu und läßt es unter Rühren tummig und gar kochen.

43. Saftsauce.

Gluckwa, Schwarzbeeren, sowohl klar als dick, werden mit Wasser verdünnt, mit etwas Kartoffelmehl tummig und mit Zucker nach Geschmack süß gemacht, auch etwas ganzen Kanehl und Citronen-

schale kann man hinzuthun. Kirschen und Himbeeren verdünnt man eben so mit Wasser und nimmt etwas Gluckwa nach Geschmack dazu.

X. Abschnitt.

Eier- und Mehlspeisen.

1. Eierkuchen.

Man klopft 12 Eier gar, rührt 1 Quartier sauren Schmand und 3 Löffel Mehl dazu, auch 1 Quartier süßen Schmand, legt dünne, klein geschnittene Schinkenscheiben hinein und backt die Pfannkuchen auf einer Pfanne nicht zu dünne, mit ein wenig Butter; man legt auch etwas fein geschnittenen Lauch dazu. — Sie werden übereinander gelegt und nach Belieben durchgeschnitten.

2. Dünne süße Schmandpfannkuchen.

10 Eigelb klopft man gar, rührt 4 Löffel Mehl und allmählig 1 Stof süßen Schmand dazu, auch etwas Zucker und Cardamom nach Geschmack, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier; dann streicht man die Pfanne mit Butter, welche in ein Läppchen gebunden ist, aus, gießt den Teig auf die heiße Pfanne, so dünne, daß sie nur eben bedeckt ist, backt den Kuchen nur von einer Seite braun und legt einen über den andern; man kann auch ein wenig Saft dazwischen streichen.

3. Dünne saure Schmandpfannkuchen.

4 bis 5 Eigelb klopft man mit der Wispel, dazu nimmt man 1 Löffel sauren Schmand und 2 bis

3 Löffel Mehl, rührt Alles mit 1 Quartier süßer Milch dünn aus, klopft das Weiße von den Eiern zu Schaum und backt die Kuchen recht dünne in der Pfanne mit abgeklärter Butter, was bei allen Kuchen beobachtet werden muß. Etwas Zucker und gewaschene Korinthen kann man auch noch zuthun.

4. Große dünne Milchpfannkuchen.

2 kleine Löffel Butter rührt man zu Schmand, schlägt 4 Eier dazu und rührt sie mit der Butter gar, giebt dann so viel Mehl und 1 Tasse Milch dazu, daß der Teig dick wird, klopft ihn gut durch und gießt dann wieder so viel süße Milch dazu, daß der Teig ganz dünne wird, thut noch ein paar Handvoll gewaschene Korinthen hinein und backt die Kuchen in der Pfanne. Sollen sie recht rösch werden, so gießt man etwas Bier dazu.

5. Kleine Pfannkuchen von feiner Grütze.

Man kocht 1 Quart. feine Buchweizengrütze mit Milch dick, aber ja nicht weich, gießt sie in eine Schüssel, legt 1 Löffel Butter hinein und läßt sie erkalten; dann rührt man das Gelbe von 6 Eiern und 2 bis 3 Löffel Mehl dazu, so wie zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier. Man backt von diesem Teig kleine Pfannkuchen. Auch von weichgekochtem dicken Reis können sie gebacken werden.

6. Kartoffelmuspfannkuchen.

Anstatt der Grütze nimmt man Kartoffelmus und behandelt ihn ganz eben so, wie den vorhergegangenen Pfannkuchen. Auch Kürbispfannkuchen schmecken sehr gut.

7. Kleine Aepfelpfannkuchen.

6 Eigelb klopft man gar, giebt 2 Löffel sauren Schmand, 2 gute Handvoll Reibbrod, 1 Quartier Milch (man kann auch zur Hälfte Wasser nehmen) und so viel Mehl zu, daß es ein ziemlich fester Teig wird; dann legt man einen tiefen Teller voll geschnittener Aepfel und etwas Zucker hinein, so wie auch zuletzt den Schaum von dem Eiweiß, und backt die Kuchen auf gelindem Feuer, weil sonst die Aepfel nicht weich werden. Man kann diese Pfannkuchen auch ohne Aepfel backen.

8. Eine andere Art Aepfelkuchen.

Die werden ganz eben so behandelt wie die vorhergegangenen, nur daß anstatt des Schmands dicke saure abgelaufene Milch und eine halbe Tasse geschmolzene Butter genommen wird.

9. Burkanenpfannkuchen.

4 bis 5 große Burkanen werden rein geschabt, gespült und getrocknet, dann auf einer Reibe zerrieben, mit 1 Löffel Butter und $\frac{1}{2}$ Tasse gewaschener Korinthen so lange gebrühet, bis der rohe Burkanengeschmack sich verloren. Ist die Brühe erkaltet, so macht man einen Teig, wie ihn Nr. 7, kleine Aepfelpfannkuchen, lehrt und giebt nur anstatt der Aepfel die Burkanen hinzu.

10. Waffeln von saurem Schmand.

8 Eigelb werden geklopft, dann wird 1 nicht ganz volles Quartier Mehl, $\frac{1}{2}$ Stof saurer Schmand allmählig dazu gerührt, auch etwas Cardamom, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß.

11. Waffeln von süßem Schmand.

6 bis 8 Eigelb werden gar geklopft und 1

volles Quartier Mehl dazu gerührt, dann wird ½ Stof süßer Schmand zu Schaum geklopft und mit dem steifen Eiweiß zuletzt dazu gerührt. Das Eisen wird mit Butter, welche in ein Läppchen gebunden ist, bestrichen. Für 6 Personen.

Man kann auch die Waffeln von Schmandschaum mit ½ Quartier Mehl und ohne Ei backen, doch sollte der Kuchen sich nicht gut aus dem Eisen herausnehmen lassen, so klopft man 3 bis 4 Weiße vom Ei zu Schaum und rührt es zu dem Schmandschaum.

12. Butterwaffeln.

Man rührt ½ Pfund Butter zu Schmand, klopft 6 Eigelb gar, legt sie dazu, macht sie mit Mehl zu einem ziemlich festen Teig, gießt so viel süße Milch dazu, daß der Teig etwas dicker wird wie zu dünnen Pfannkuchen, und rührt zuletzt den Eierschaum dazu. Diese Portion giebt gegen 30 Waffeln.

13. Hefenwaffeln.

Man rührt ½ Pfund Butter zu Schmand, legt 6 gar geklopfte Eigelb zu, wie auch 1 Quartier süßen Schmand oder süße Milch, 1 Quartier Mehl, 1 Löffel Hefen, und zuletzt das zu Schaum gerührte Eiweiß, läßt es gut aufgehen und backt die Waffeln im Eisen.

14. Zuckerwaffeln kalt zu essen.

12 Loth Butter werden abgeklärt, man läßt dieselbe kalt werden und rührt sie zu Schmand, dann werden 8 Eigelb mit 12 Loth Zucker gar geklopft, 12 Loth Mehl und etwas Cardamom hinzugethan und Alles zusammen durchgerührt, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Man giebt diese Waffeln zum Thee.

15. Aniskuchen mit Milch.

4 Eier werden mit ½ Quartier feinem Zucker durchgeklopft, 1½ Quartier Mehl dazu geschüttet und wieder mit ½ Stof Milch dünn ausgerührt und Gewürz nach Geschmack zugelegt. Die Form muß mit weißem Wachs geschmiert werden, das macht die Kuchen rösch. Aus der Form genommen, werden die Kuchen gleich wie eine dünne Düte zusammengerollt, und dies läßt sich am schnellsten formen, wenn man von Holz sich einen Stock in Form einer Düte schneiden läßt. Alsdann klopft man dicken Schmand zu Schaum, rührt denselben mit Himbeersaft durch und füllt damit die Kuchen.

16. Aniskuchen.

½ Stof süßen Schmand klopft man zu Schaum, thut alsdann 3 Theetassen Mehl, 1½ Theetassen Zucker und ein wenig Anis hinzu.

17. Aniskuchen mit Wasser.

2 Eier klopft man mit einer Tasse feinem Zucker, giebt so viel Mehl dazu, daß der Teig so hart wird wie zu Klümpchen, macht ihn mit Wasser ganz dünn und legt etwas gequetschten Anis oder Cardamom dazu.

18. Goranskuchen.

Man klärt ½ Pfund Butter vom Salz, läßt die Butter erkalten, rührt sie alsdann zu Schmand, klopft 3 ganze und 6 Eigelbe mit 26 Loth Zucker recht gar, gießt ½ Quartier süßen Schmand dazu, so wie etwas Cardamom, Citronenschale und 2½ bis 3 Quartier Mehl, rührt Alles gut durch, legt den Teig, wie Klümpchen

so groß, auf die Form, drückt sie fest und backt die Kuchen hellbraun. Die Form wird mit Butter, welche in ein Läppchen gebunden ist, bestrichen. — Dieser Teig ist auch sehr zu Aniskuchen zu empfehlen; man nimmt einige Löffel davon und verdünnt ihn mit süßer Milch.

19. Arme Ritter.

Man schneidet Weißbrod in fingerdicke Scheiben, legt sie auf eine flache Schüssel, gießt über dieselben süße Milch, die man vorher mit Zucker, Kanehl und Rosenwasser nach Geschmack zugerichtet hat, wendet die Scheiben während einer Stunde öfter darin um, nimmt sie alsdann heraus, läßt sie ein wenig betrocknen, wühlt sie in Ei und Reibbrod und backt sie von beiden Seiten auf der Pfanne mit Butter bräunlich.

20. Mohrenköpfe.

Man schneidet die äußere Rinde des Weißbrodes dünn ab, zertheilt es in 4 Theile und verfährt beim Weichen wie bei eben beschriebenen armen Rittern, wühlt die Stücke ebenfalls in Ei und Reibbrod und kocht sie alsdann in russischer Butter in einer Kasserolle bräunlich, legt die Stücke auf Löschpapier, damit das Fett ein wenig abgezogen wird, und giebt dazu eine Saft- oder Schwarzbeerensauce, die man auf folgende Weise zurichtet: Man nimmt eine Bouteille Schwarzbeeren, verdünnt sie mit Wasser, thut ein wenig Kanehl und Citronenschale dazu, versüßt den Saft mit Zucker nach Geschmack, kocht ihn auf und macht ihn mit ein wenig Kartoffelmehl tummig; nimmt man Gluckwa zur Sauce, so darf man nicht so viel Saft nehmen, sondern mehr Wasser. Mit dem

klaren Schwarzbeerensaft verfährt man eben so, und gießt nach Geschmack ein wenig Gluckwa zu. Auch die ganzen Kirschen in Flaschen verdünnt man eben so mit Wasser und macht sie tummig. Nur muß man zuvor die Kerne herausnehmen.

21. Rühr-

Man nimmt 10 Eier, klopft sie durch, gießt 1 Quartier süßen Schmand zu und legt etwas Salz und feingeschnittenen Lauch dazu. Nun schmilzt man 1 Löffel Butter in einer Kasserolle, gießt die durchgeklopften Eier hinein, stellt die Kasserolle aufs Feuer und rührt die Masse, wenn sie anfängt sich zu binden, mit einem Löffel vorsichtig durch, so daß das Dünne immer nach unten fließt; sie darf nicht zu lange auf dem Feuer stehen, weil sie leicht hart wird. — Eine Portion für 5 bis 6 Personen.

XI. Abschnitt.

Verschiedene Arten Teig.

1. Mürber Teig zu Speckkuchen.

2 Tassen abgeklärte Butter läßt man kalt werden und rührt sie zu Schmand, rührt 3 bis 4 Eigelbe gar und legt sie zur Butter, wie auch

2 Tassen süßen Schmand und so viel Mehl, daß der Teig sich leicht rollen läßt.

2. Mürber Teig zu Speckkuchen und Piroggen.

Er wird mit 1/2 Quartier Wasser ausgerührt und mit 10 Loth Mehl stark mit einem Löffel geklopft; der Teig wird dann ausgerollt, mit 1/4 Pfund in Wasser abgeweichter, in dünne Scheiben geschnittener und trocken abgedrückter Butter bearbeitet. — Zu Piroggen wird der Teig sehr dünne ausgerollt, das Füllniß hineingethan, der Teig wieder übergelegt, fest zusammengedrückt und mit dem Kuchenrad abgeschnitten.

3. Piroggenteig.

2 Eßlöffel abgeklärte Butter läßt man erkalten und rührt sie dann zu Schmand, legt 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Rum, 1/2 Quartier süßen Schmand, etwas geriebene Muskatnuß und so viel Mehl hinzu, daß der Teig sich ausrollen läßt, klopft ihn stark und bringt ihn auf den Backtisch. — Diese Portion reicht zu 40 Piroggen.

4. Eine leichte Art Piroggenteig.

Man klopft 1 Eigelb, gießt 1 Tasse süßen Schmand dazu und legt so viel Mehl bei, daß der Teig sich ausrollen läßt, klopft ihn stark durch und rollt ihn dünne aus. — Piroggen werden in russischer Butter gekocht, doch zur Zeit nur wenig hinein gethan, vorsichtig mit einem Fischlöffel ausgenommen und zum Ablaufen der Butter auf Löschpapier gelegt.

Zum Füllniß nimmt man ganz fein geschnittenes Kalbfleisch, legt dazu ein Stück Butter,

etwas süßen Schmand, den Gallert von der Bratensauce, Salz und Pfeffer, und kocht es gehörig durch. Am wohlschmeckendsten ist Kalbsmilch, die abgebrüht, dann die Haut abgezogen, fein gehackt und mit Butter, süßem Schmand, Pfeffer und Salz zugerichtet wird. Man kann auch Korinthen zu dem Kalbfleisch legen.

5. Ein vorzüglich leichter Butterteig.

2 Eier klopft man mit einem reichlichen $^1/_4$ Quartier Wasser, legt 20 Loth Mehl hinzu, klopft es wieder stark durch und bringt es auf den Backtisch, rollt es ziemlich dünn aus und legt $^1/_2$ Pfd. in Wasser abgeweichte, in Scheiben geschnittene, mit einem Tuch trocken abgedrückte Butter in den ausgerollten Teig, schlägt denselben vierfach zusammen, rollt ihn wieder dünne aus, wiederholt das Zusammenschlagen und Ausrollen dreimal, alsdann ist der Butterteig fertig und muß an einem kühlen Ort verdeckt weggesetzt werden. Die Butter darf im Wasser nicht gerührt werden, sondern in kleine Stücke geschnitten vom Salz abweichen. — Butterteig muß nur an einem kalten Ort gemacht und mit einem Messer geschnitten werden. — Dieser Teig ist auch zu kleinen Saftorten anzuwenden, doch muß man nur wenig Saft und denselben gerade in die Mitte des Kuchens legen und vor dem Zusammenschlagen den äußersten Rand mit etwas Ei beschmieren, damit die Kuchen zusammenhalten. — Auch Piroggenfüllniß kann man hineinthun, so wie auch Frikadillenteig, den man nur etwas mit Schmand oder Bouillon verdünnt.

6. Eine andere Art Butterteig.

1 Ei wird mit 1 Quartier süßen Schmand, oder $^1/_2$ Quartier Wasser und $^1/_2$ Quartier Schmand

gleichmäßig durchgeklopft, dann 1 Pfd. Mehl zugeschüttet und geklopft bis es von der Schüssel abgeht, dann legt man es auf den Backtisch und bearbeitet es mit 1 Pfund abgeweichter Butter. Zum Ausrollen rechnet man noch ungefähr 1/4 Pfund Mehl. Die Bearbeitung ist wie bei dem vorhergehenden.

7. Füllung zu Speckkuchen.

Man nimmt 2 Theile Speck und 1 Theil Fleisch vom rohen geräucherten oder auch gekochten Schinken, schneidet ihn in feine dünne Scheibchen und rührt ihn mit feinem Pfeffer, und wenn man es gern hat, auch mit feingeschnittenen Zwiebeln durch, zuletzt legt man die ausgekernten Rosinen und die Korinthen dazu. Der Butterteig wird nach Nr. 5 bearbeitet, der in dem dort beschriebenen Maaße zu 25 Piroggen reicht.

XII. Abschnitt.

Kuchen.

1. Butter, um Kuchen und Piroggen darin zu kochen.

Man schneidet Nierenfett, klopft es fein aus, kocht es mit etwas Wasser durch, läßt es durch ein Haarsieb, worauf es erkalten muß, damit die Wassertheile sich absetzen; dann nimmt man zu gleichen Theilen von dem Fett und der russischen Butter, oder klärt die gewöhnliche Butter vom Salz. — Kocht man Kuchen, so legt man ein Stück rohes Nierenfett mit hinein, dadurch ver-

hindert man, daß die Butter nicht so schnell braun wird und stark schäumt; zum Kochen nimmt man von der Butter nur eine kleine Portion, die gewöhnlich dreimal zu benutzen ist. Hebt man die Kuchen aus der Butter, so legt man sie auf Löschpapier, damit die Fetttheile abgezogen werden.

2. Wasserblasen.

Man kocht 1 Quartier Wasser mit 1 Theelöffel Butter auf, schüttet ein volles Quartier Mehl dazu und brüht es rasch gar (sollte das Mehl nicht stark quellen, so nimmt man etwas über das Maaß), legt es in eine Schüssel und läßt es erkalten; schlägt 2 ganze Eier und 3 Eigelb, eines nach dem andern, unter starkem Rühren dazu; das Weiße von den Eiern klopft man zu Schaum, legt es zuletzt bei und nimmt nach Geschmack etwas Cardamom. Nun legt man mit einem Löffel kleine Häufchen in die kochende Butter und läßt sie auf kleinem Feuer kanehlbraun kochen. — Die Portion ist für 5 bis 6 Personen.

3. Noch eine Art Wasserblasen.

Man kocht 1 Quartier Wasser mit 1 Theelöffel Butter, schüttet dazu 1 Quartier Mehl und brüht es bis sich der Teig von der Kasserolle löset, und nachdem der Teig völlig abgekühlt, werden nach und nach 5 bis 6 Eier und etwas Cardamom zugelegt und eben so gebacken wie die Obigen.

4. Schneeballen im Ofen.

½ Pfund Butter klärt man vom Salz, läßt es wieder aufkochen, schüttet ½ Pfund Mehl im Kochen zu und brüht es damit, dann gießt man 1¼ Quartier kochendes Wasser und ¼ Quartier Rosenwasser allmählig unter Rühren dazu und

brüht es so lange, bis es sich von der Kasserolle löst. Während des Erkaltens rührt man es häufig durch, schlägt dann 6 Eier eines nach dem andern zu, nimmt 2 Löffel Zucker, ein klein wenig Salz, etwas geriebene Citronenschale oder Cardamom und klopft Alles zusammen gut durch. Mit einem Dessertlöffel legt man recht hohe kleine Häufchen auf eine Platte und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen bis sie braun sind und hoch aufgehen; man rechnet ungefähr eine kleine halbe Stunde dazu; sie müssen warm zur Tafel gegeben werden. Diese Portion reicht für 7 bis 8 Personen.

5. Aepfelkränze.

Man nimmt 2 Eier, 1/2 Quart. süßen Schmand, 1/2 Quart. Bier, etwas Zucker und so viel Mehl, daß der Teig wie der zu Pfannkuchen wird, schält große Aepfel und schneidet sie in fingerdicke, runde Scheiben, wühlt sie dann in den Teig und kocht sie in kochender Butter, bis sie schön braun sind.

6. Aepfelkränzchen.

Man läßt 1 Eßlöffel abgeklärte Butter erkalten, rührt sie aus, legt 3 Eier dazu, so wie 1/2 Quartier Mehl und 1/2 Quartier Bier, kocht Alles gut durch und backt sie wie die oben angeführten.

7. Aepfelkränzchen von saurem Schmand.

Man nimmt 1 Quartier sauren Schmand, 5 Eigelb, 1/3 Quartier Bier und so viel Mehl wie zu Pfannkuchenteig.

8. Andere Aepfelkränze.

Man rührt 1/2 Löffel Butter aus, schlägt 2 Eier allmählig unter Rühren hinein, schüttet Mehl

dazu und nimmt 1 Quartier halb süßen Schmand und halb Bier, dann rührt man Alles mit so viel Mehl ein wie zu kleinen Pfannkuchen, und verfährt beim Backen wie schon gezeigt.

9. Hirschhörner in Butter gekocht.

½ Quartier Butter klärt man vom Salz ab und läßt sie erkalten, nimmt ½ Quartier Gelb von Eiern, klopft sie schaumig, legt ¾ Quartier feinen Zucker dazu, klopft Alles noch gut durch und gießt ½ Quartier süßen Schmand dazu; dann rührt man die kalt gewordene Butter gar und legt sie zu den geklopften Eiern, auch Citronenschale nach Geschmack; hierauf nimmt man so viel Mehl, daß der Teig in fingerlange und dicke Stücke ausgerollt werden kann, biegt die Stückchen zusammen, kerbt sie an beiden Enden ein und kocht sie dann in russischer Butter.

10. Hirschhörner im Ofen.

½ Pfund Butter wird abgeklärt und muß erkalten. 8 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln reinigt man von der Schale und reibt sie fein. Dann rührt man die erkaltete Butter zu Schaum und die Mandeln mit ½ Pfund Zucker dazu, wie auch das gar geklopfte Gelbe von 13 Eiern und zuletzt 2 Quartier Mehl.

Anm. „Um die Hirschhörner aufzuschlagen, nimmt man noch 8 Loth feingehackte süße Mandeln, mischt sie unter ½ Pfund Zucker, streut sie auf's Backbrett und rollt darauf den Teig zur vorgeschriebenen Form, legt sie auf Platten, die mit Wachs bestrichen und mit Mehl bestreut werden, und schiebt sie in einen ziemlich heißen Ofen."

11. Kröpeln von saurem Schmand.

Man nimmt ½ Stof sauren Schmand, 6 zu Schaum geklopfte Eigelb, Zucker, Cardamom

und so viel Mehl, daß der Teig etwas dünner als zu Klümpchen wird; zuletzt legt man noch das zu Schaum geklopfte Weiße der Eier dazu und backt die Krópeln in einer Krópelnform mit geschmolzener Butter. — Man kann auch Korinthen dazu legen.

12. Krópeln von Hefen.

3 ganze Eier und 2 Eigelb klopft man gar, macht 1 Quartier Milch mit 1 kleinen Löffel Butter lauwarm, klopft 20 Loth Mehl mit 1 Löffel Hefen stark ein, stellt den Teig zum Aufgehen und backt davon die Krópeln. Man legt auch Korinthen dazu.

13. Handschuhkuchen.

Man klopft 10 Eigelb gut mit 10 Löffel feinem Zucker und legt 4 Löffel süßen Schmand, etwas Rosenwasser und so viel Mehl zu, daß der Teig sich ausrollen läßt; alsdann rollt man ihn ganz dünn aus, schneidet ihn in beliebige Formen und kocht ihn in Butter.

14. Trichterkuchen.

Man nimmt ½ Stof süße Milch, 8 Eier, Zucker, Cardamom, Muskatblüthe und so viel Mehl, daß der Teig gutwillig durch den Trichter läuft, gießt ihn in einen engen Tiegel in kochende Butter und läßt die Kuchen hellbraun werden; dann legt man sie auf ein Löschblatt, weil sie sonst zu fett sind. — Zur Verdeutlichung des Backens wird bemerkt, daß zu einem Kuchen immer nur 1 Löffel Teig gehört und daß derselbe durch den

Trichter, der geschüttelt werden muß, in die kochende Butter gegossen wird.

15. Migranetten.

Man klärt ½ Pfund Butter, läßt sie erkalten, rührt sie zu Schmand, legt 6 bis 7 Eigelb nach und nach hinzu, gießt alsdann ¾ Quartier süße Milch und 10 Loth Mehl allmählig dabei, rührt es stark und legt zuletzt den Schaum von dem Eiweiß dazu; backt sie in einem gelinden heißen Ofen bis sie gelbbraun sind; der Ofen muß von unten stärkere Hitze haben, dann gehen sie hoch auf. — Diese Portion giebt 18 kleine Kuchen. Am schönsten sind dieselben, wenn sie aus dem Ofen gleich zur Tafel kommen.

16. Sandkuchen.

Man wäscht das Salz aus 1 Pfund Butter, rührt sie zu Schmand, schlägt 10 Eigelb, eins nach dem andern, zu, rührt dazu 1 Pfund Zucker, fast eine Stunde, giebt dann 2 Löffel Rum oder Spiritus, 1 Pfund gesiebtes Kartoffelmehl, und zuletzt den Eierschaum dazu und backt den Teig in einer mit Butter bestrichenen und mit Reibbrod umstreuten Form in einem ziemlich heißen Ofen. Zarter und lockerer wird der Kuchen, wenn man nur ¾ Pfund Kartoffelmehl nimmt. — Diese Portion giebt 30 kleine Kuchen.

17. Schmandkuchen.

Man rollt den Butterteig (s. Nr. 5) dünn aus, bedeckt damit eine große Häringspfanne oder auch kleine runde Formen, und füllt darin folgende Masse: Man klopft 8 Eigelb gar, nimmt 2 Löffel Mehl und rührt diese mit ½ Stof saurem

Schmand aus und legt es zu den Eiern; Zucker, Cardamom oder Citronenschale kommen nach Geschmack hinzu, und nachdem Alles gut durchgerührt, der Schaum von dem Eiweiß; läßt sie backen bis sie aufgegangen und bräunlich sind. — Diese Portion ist für 8 Personen, und Teig von 1/4 Pfd. Butter reicht zum Ausfüllen der Formen.

Noch viel zarter wird der Schmandkuchen, wenn man statt Weizenmehl 1/2 Quartier Kartoffelmehl nimmt, nur muß man das Kartoffelmehl zuletzt auf den Eischaum aufsieben, dann hastig durchrühren, damit es sich nicht unten ansetzt und gleich in den Ofen schieben. — Zu diesem Schmandguß kann man auch Apfelscheiben, die man mit Zucker und Kanehl versüßt, hinzulegen, der Kuchen wird dann oben auf mit Zucker und Kanehl bestreut. — Auch backt man von dem letztgenannten Teig große Pfannkuchen, nur von einer Seite, doch muß man sie vorsichtig von der Pfanne auf einen Teller schieben und sie schichtweise auf einander legen. Zu diesen Pfannkuchen muß man Weizenmehl, und zwar etwas mehr nehmen.

18. Kartoffelkuchen.

10 Eigelb klopft man mit 12 Loth Zucker, reinigt 1/4 Pfund süße und 3 Loth bittere Mandeln und stößt sie ganz fein, legt sie zu den Eiern, so wie die Schale und den Saft von 1 Citrone, alsdann 1 Pfund locker geriebene Kartoffeln und den Schaum von dem Eiweiß. Die Kartoffeln werden den Tag zuvor abgekocht, gereinigt und verdeckt weggesetzt. — Giebt 30 kleine Kuchen.

19. Magdalenenkuchen.

Man macht einen Teig von 1 Pfund gewaschener, zu Schmand gerührter Butter, zu dem

man 8 Eier, eines nach dem andern, zuschlägt, denselben stark mit 1 Pfund Zucker rührt und dann 1 Pfund Mehl dazu schüttet. Man schneidet 3 bis 4 Stücke Papier von der Größe der Schüssel, auf der man die Kuchen serviren will, legt den Teig einen halben Finger dick darauf und backt ihn auf Platten in einem Ofen schön gelb, läßt die Scheiben kalt werden, streicht Saft darauf, legt eine auf die andere, so, daß oben eine Kuchenplatte bleibt, die man mit Zucker bestreut, oder eine Glasur darüber zieht, die nach folgender Vorschrift gemacht wird: 2 Eiweiß klopft man zu einem steifen Schaum, schüttet Raffinade dazu, doch darf er nicht fest vom Zucker werden, rührt ihn mit einigen Tropfen Citronensaft recht blank, übergießt den Kuchen damit, verziert ihn noch mit Streuzucker und stellt ihn in einen abgekühlten Ofen zum Trocknen. — Diese Glasur kann man zu jedem Kuchen anwenden.

20. Alexanderkuchen.

1 Pfund ausgewaschene Butter wird zu Schmand gerührt, ½ Pfund Zucker dazu gethan und dann mit etwas Citronenschale und 1½ Pfd. Mehl stark durchgeklopft. Dann schneidet man von Papier 3 Platten nach der Größe der Schüssel, theilt die Masse in 3 Theile, legt sie auf das Papier und rollt sie leicht darauf aus und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen. Ist der Kuchen erkaltet, so schmiert man jede Schichte mit Saft und macht oben auf eine Glasur nach der oben angeführten Art.

21. Chocoladekuchen.

12 gar geklopfte Eigelb werden mit 1 Pfund Zucker stark gerührt; dann legt man ¼ Pfund

geriebene Chocolade und 4 Loth gestoßenes und gesiebtes grobes Brod und 2 Handvoll Reibbrod dazu und zuletzt den Schaum vom Eiweiß, auch einige süße Mandeln, wenn man es liebt.

22. Englisch Kaeks.

Auf 1 Pfund ausgewaschene und zu Schmand gerührte Butter nimmt man 1 Pfund Zucker, 8 Eier, 1 Pfund Mehl, ½ Pfund aufgequollene Korinthen, die Schale von 1 Citrone (abgerieben), etwas Muskatenblüthe und ½ Muskatnuß. Dies wird eine gute Stunde gerührt und in kleine mit Butter bestrichene Formen in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

XIII. Abschnitt.

Torten, feines Backwerk und Confect.

1. Eine Mandelraute.

1 Pfund süße und 6 Loth bittere Mandeln werden von der Schale gereinigt und fein gerieben, 20 Eigelb mit ¾ Pfund Zucker stark durchgearbeitet und allmählig zu den Mandeln gerührt; dann legt man noch von einer Citrone die abgeriebene Schale und zuletzt den Eierschaum von 12 Eiern dazu, backt den Teig in großen und auch

kleinen Formen, die mit Butter bestrichen und mit Reibbrod ausgestreut sein müssen.

Mandeln, die zu Kuchen gebraucht werden, werden mit kochend heißem Wasser begossen, wodurch die braune Haut sich löst und leicht abzudrücken ist, darauf in kaltem Wasser gespült, abgetrocknet, auf einer feinen Reibe abgerieben und der Abfall wird mit einem Eiweiß gestoßen. Zu Macaroni stößt man den Abfall mit etwas Rosenwasser.

2. Eine andere Art Mandelraute mit Reibbrod.

8 Loth süße und 8 Loth bittere Mandeln werden gereinigt und feingerieben, 12 Eigelb werden gar geklopft zu ½ Pfund Zucker gelegt, gehörig durchgerührt und nach und nach mit den Mandeln durchgearbeitet. Man legt alsdann 6 Loth durchgesiebtes Reibbrod und den steifen Schaum von dem Eiweiß hinzu und backt sie in kleinen Formen in einem nicht zu heißen Ofen. — Man rechnet 24 Formen auf diese Portion.

3. Grobbrodtorte.

Man klopft 18 Eigelb zu Schaum, legt 1 Pfund Zucker zu und klopft es wieder eine Weile; dann legt man 24 Loth feingeriebene Mandeln, Citronenschalen oder Cardamom, etwas candisirte Pommeranzenschalen und Sukade, beides fein geschnitten, zu, wie auch zuletzt 24 Loth nicht zu saueres, geriebenes grobes Brod und den steifen Schaum der Eier. Man backt den Teig gleichfalls in großen und kleinen Formen.

4. Bisquit von Kartoffelmehl.

Man klopft 20 Eigelb zu Schaum, legt ½ Pfund Zucker zu und klopft wieder; thut die abgeriebene Schale von einer Citrone und, wenn man die Säure liebt, auch den Saft, 6 Loth durchgesiebtes Kartoffelmehl und zuletzt den steifen Schaum von 10 Eiern dazu, rührt Alles durch und backt es in einer Form.

5. Ein anderer Bisquit.

12 Gelb vom Ei werden mit ¾ Pfund feinem Zucker 1 Stunde geklopft, auch wird etwas Gewürz nach Geschmack zugelegt, oder von einer Citrone die Schale abgerieben und hinzugethan; dann schüttet man 12 Loth Kartoffelmehl dazu, rührt Alles gut durch, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum, klopft es zusammen und backt es im Ofen.

6. Baisé-Kuchen.

Man klopft erst 10 Eiweiß zu einem steifen Schaum; dann schüttet man 1 Tasse feine Raffinade und etwas Cardamom dazu, legt dann auf eine runde oder Häringspfanne ein Papier, den Schaum darauf und schiebt es in einen Ofen, in welchem grobes Brod gebacken, oder in einen sehr abgekühlten Ofen, denn der Schaum darf nur eben hellgelb sein und muß mehrere Stunden trocknen. An einem warmen Orte kann dieser Kuchen wochenlang aufbewahrt werden. Soll er servirt werden, so schlägt man von ½ Stof süßem, dickem Schmand, 3 Eiweiß und etwas Cardamom einen steifen Schaum und legt ihn darüber. Vanille macht ihn noch schöner. Der Schmand wird auf folgende Art am leichtesten geklopft. Man gießt

½ Stof süßen Schmand in einen hohen, schmalen Topf und klopft ihn mit einer Wispel gerade so stark durch, bis er ganz schaumig und dick wird, und legt 2 bis 3 Eiweiß, zu Schaum geklopft, mit Zucker, Kanehl oder Vanille nach Geschmack zugerichtet, dazu. Wenn Eiweiß zugelegt wird, kann man auch dünnen Schmand nehmen. Damit der Schaum recht fest wird, so ist es besser, daß man denselben eine halbe Stunde vor dem Gebrauch klopft und abstehen läßt.

7. Spanisch Wind.

Man macht eben solch einen Schaum von Eiweiß und Zucker, wie Nr. 6 beschrieben, deckt auch ein Papier über eine Platte, legt mit einem Löffel kleine Häufchen von dem Schaum darauf und läßt sie einige Stunden in einem Ofen trocknen, aber so, daß sie weiß bleiben. Um sie rösch zu erhalten, müssen sie immer an einem warmen Orte stehen und können auf diese Weise lange aufbewahrt bleiben. Weiß vom Ei klopft man am leichtesten auf einer flachen Schüssel mit einem dünnen, etwas gebogenen, in der Mitte mit einem Einschnitt versehenen Holz; der Schaum muß so lange über das Holz fallen bis er ganz trocken ist.

8. Hobelspähne.

12 Eigelb werden mit 1½ Pfund Zucker gar gerührt, dann 1 Pfund fein gestoßene Mandeln, 16 Loth Mehl, abgeriebene Citronenschale und Cardamom zugelegt und wieder gut durchgerührt, alsdann von 6 Eigelb der Schaum zugelegt; darauf wird eine Pfanne mit Wachs bestrichen, der Teig mit einem Messer messerrückendick recht egal und glatt darüber gestrichen und in einem nicht zu hei-

ßen Ofen schön gelb gebacken; sind sie fertig, so schneidet man sie gleich auf der Platte in 2 fingerbreite und 1/4 Elle lange Striemeln, rollt sie so heiß wie möglich um ein rundes Holz und stellt sie an einen warmen Ort bis zum Serviren, weil sie sonst weich werden.

9. Mandelhäufchen.

1 Pfund süße Mandeln werden gereinigt, mit kaltem Wasser gespült, in ein Tuch trocken gedrückt, der Länge nach fein geschnitten und in einem gelinde warmen Ofen nachgetrocknet; dann schlägt man von 4 Eiweiß einen starken Schaum, klopft 1 Pfund Raffinade leicht bei, legt die Mandeln dann zu, setzt auf eine mit Speck bestrichene Platte kleine Häufchen, schiebt die Platte in einen ziemlich heißen Ofen und läßt die Häufchen nicht lange backen. Man muß sie auf der Platte etwas abkühlen lassen, bevor man sie abnimmt, weil sie sonst zerbröckeln.

10. Macaroni.

1 Pfund süße und 20 bittere Mandeln werden fein gerieben und die Stückchen, die sich nicht mehr reiben lassen, mit etwas Rosenwasser im Mörser gestoßen, mit 2 ganzen Eiern und 2 Eiweiß ausgerührt, dann wird Citronenschale, 1 Eßlöffel Rosenwasser und 3/4 Pfund Zucker zugelegt. Die Platte bestreicht man recht dünn mit Wachs, streut auf eine Schüssel gröblich gesiebten Zucker, rollt kleine Kügelchen von den Mandeln in den Händen, wühlt sie in dem Zucker und legt sie mit einem Messer auf die Platte, doch so, daß unter die Plätzchen kein Zucker kommt, weil sie sonst leicht brennen. Sie werden in einem ziemlich heißen Ofen sehr schnell gebacken.

11. Bittere Macaroni.

3/4 Pfund süße und 1/4 Pfund bittere Mandeln werden zerrieben und mit 3/4 Pfund Zucker und 2 Löffel Rosenwasser in einem Kessel von Messing gebrüht und zum Erkalten gestellt; alsdann schlägt man 4 Eiweiß zu Schaum, legt etwas abgeriebene Citronenschale zu, formt Plätzchen, wühlt sie in grobem Zucker, backt sie gleich, und zwar etwas bräunlich. — Man macht dieselben Macaroni auch von 1 Pfund süßen und einigen bitteren Mandeln.

12. Leichte Macaroni.

Man zerreibt 1 Pfund süße und 4 Loth bittere Mandeln, nimmt 3/4 Pfund Raffinade, rührt 2 Eigelb in einer Tasse mit ein wenig Zucker gar, klopft 4 Eiweiß zu Schaum, rührt sie dann eine gute Weile mit dem übrigen Zucker, thut den Saft von einer halben Citrone dazu, legt Alles zu den Mandeln, rührt es wieder 1/2 Stunde und verfährt mit dem Aufschlagen und Backen eben so wie mit den vorhergegangenen Macaroni.

13. Weiße Zuckernüsse.

Den steifen Schaum von 3 Eiweiß legt man in ein kleines Geschirr, klopft so viel Raffinade zu, daß der Teig dick, wie zu Klümpchen wird, rührt ihn eine halbe Stunde und drückt allmählig so viel Saft von einer Citrone dazu, daß er eine angenehme Säure bekommt; legt auf eine Platte, die mit Speck bestrichen wird, mit einem Theelöffel kleine Häufchen, verziert sie in der Mitte mit einer Kranzbeere und trocknet sie dann einige Stunden im Ofen. Sie müssen weiß bleiben.

14. Rothe Zuckernüsse.

Man behandelt und bearbeitet den Teig ganz eben so wie zu den weißen Zuckernüssen und färbt ihn durch Himbeeren- oder Kirsch-Syrup, klare Schwarzbeeren oder Gluckwa.

15. Eine leichte Art Pfeffernüsse.

3 Eiweiß und 2 ganze Eier werden mit 1 Pfund Zucker stark geklopft; dazu rührt man gestoßene Nelken, Kanehl, Cardamom, von jedem 1/2 Theelöffel, 1 Eßlöffel weich gekochte, fein geschnittene, trocken gedrückte Pommeranzenschalen, 3/4 Pfund Weizenmehl und 1/4 Pfund Kartoffelmehl, rollt den Teig auf einem Backbrett in fingerdicke Striemeln, zerschneidet sie in Größe einer Pfeffernuß, rundet sie mit den Händen und backt sie auf einer Platte, die mit Speck bestrichen ist.

16. Eine andere Art Pfeffernüsse.

5 Eier werden mit einer Wispel stark geklopft, 1 Pfund Zucker, dasselbe oben angeführte Gewürz und ein wenig Pfeffer zugelegt und eine Weile durchgerührt, dann nimmt man 1 Pfund Mehl dazu und formt daraus Nüßchen.

17. Schaumplätzchen, die ausgestochen werden.

4 Eiweiß klopft man zu einem steifen Schaum,

rührt so viel Raffinade zu, daß der Teig sich ausrollen läßt, thut 5 bis 6 Tropfen Citronenöl oder auch Vanille dazu, rollt den Teig auf feinem Zukker einen halben Finger dick aus und stößt mit kleinen Formen verschiedene Figuren daraus, legt sie auf eine mit Speck bestrichene Platte und läßt sie in einem gelinde warmen Ofen hellgelb werden.

18. Chocoladeplätzchen.

Eine Tafel Chocolade wird zerrieben und mit 1 Pfund feiner Raffinade gemischt; dann schlägt man 8 Eiweiß zu einem steifen Schaum, schüttet allmählig und recht locker den Zucker mit der Chocolade zu und rührt es eine ganze Stunde. Je lockerer und leichter der Zucker beigeklopft wird, desto besser werden die Plätzchen. Auf eine mit Speck bestrichene Platte legt man mit einem Löffel Häufchen von der Größe einer Pfeffernuß und läßt sie in einem gelinde warmen Ofen langsam backen.

19. Leichte Plätzchen.

5 ganze Eier und 5 Eigelb klopft man stark und rührt sie mit 1 Pfund Meliszucker gar, legt dann $^3/_4$ Pfund Weizenmehl und darauf $^1/_4$ Pfd. Kartoffelmehl zu, wie auch zuletzt den Schaum von 5 Eiweiß und Gewürz nach Geschmack. Mit einem Theelöffel legt man auf eine mit Speck bestrichene Platte kleine Häufchen, die man auch mit fein gehackten Mandeln oder Streuzucker bestreut.

20. Plätzchen, die schnell zu bereiten sind.

8 Eier klopft man nur durch, schüttet 1 Pfd.

Zucker, 1 Pfund Weizenmehl, etwas Cardamom oder Kanehl dazu und rührt den Teig dann mit 3 zusammengebundenen Stöcken eine Viertelstunde, legt auf die Platte recht kleine Plätzchen, die schön hellgelb gebacken werden müssen.

21. Plätzchen, die auf der Pfanne ausgegossen werden.

5 Eigelb, 5 ganze Eier, 1 Pfund Zucker, 12 Loth Weizenmehl und 8 Loth Kartoffelmehl, so wie etwas geriebene Citronenschale werden gut durchgerührt und dann einen halben fingerdick über die ganze Platte, die gut mit Speck ausgeschmiert ist, gegossen; bestreut sie mit fein gehackten Mandeln oder Streuzucker und backt sie ganz hellbraun, läßt sie auf der Pfanne fast ganz erkalten, schneidet sie in zwei fingerbreite Striemeln, nimmt die Kuchen von der Pfanne und schneidet sie dann erst zu eben so breiten Quadraten, die in einem sehr abgekühlten Ofen nachgeröscht werden.

22. Eine feste Gattung Plätzchen.

8 Eier werden stark mit 1 Pfund Zucker geklopft, dann 1 Pfund Mehl zugelegt, so wie Gewürz, gut durchgerührt bis der Teig gar ist, und ziemlich große Plätzchen auf die Platte gelegt, worauf man sie etwas mit Streuzucker bestreut. Das Mehl muß etwas gewärmt werden.

23. Butterplätzchen.

1 Pfund Butter wird geschmolzen, abgeklärt und erkaltet zu Schmand gerührt, dann werden 8 bis 9 Eier allmählig zugelegt, so wie 1 Pfund Zucker, wenn dies Alles recht gar gerührt, wird 1 Pfund 4 Loth Mehl und etwas Cardamom nach

und nach zugeschüttet und gut durchgearbeitet, worauf man kleine, nicht zu dicht gelegte Häufchen, die mit fein gehackten Mandeln bestreut werden, auf die Platte legt und in einem ziemlich heißen Ofen backt.

24. Galanteriepläzchen.

Man rührt 12 Loth gewaschene Butter zu Schmand, klopft 2 Eigelb gar, rührt 4 Loth geriebene süße Mandeln und einige bittere damit aus, giebt sie dann zu der Butter, wie auch 12 Loth Zucker und zuletzt 20 Loth Mehl. Der Teig wird mit einem Rollholz ausgerollt, mit einem Weinglase ausgestoßen und auf einer mit Speck ausgestrichenen Platte in einem ziemlich heißen Ofen gebacken.

25. Tausendjahrsplätzchen.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter gut vom Salz abweichen, worauf man sie zu Schmand rührt, dann nach und nach 2 Eier zulegt, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zuschüttet, so wie etwas Citronenschale und zuletzt 28 Loth Mehl. Alles wird recht stark gerührt, dann auf den Backtisch gebracht, durchgearbeitet, einen fingerdick ausgerollt und mit verschiedenen Formen ausgestoßen, mit Eiweiß bestrichen, mit fein gehackten Mandeln bestreut und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken. — Alle Kuchen, bei denen Butter ist, bedürfen eines heißen Ofens. — Zum Ausrollen nimmt man noch etwas Mehl.

XIV. Abschnitt.

Pfefferkuchen.

1. Braune Pfefferkuchen.

Man nimmt $^3/_4$ Stof Syrup, 3 Pfund Mehl, 26 Loth abgeklärte Butter, 3 Loth gereinigte Pottasche, 12 Loth Mandeln, 1 Loth Coriander, 1 Theelöffel Pfeffer, 1 Loth Gewürznelken, 2 Loth Kanehl, $^1/_2$ Loth Cardamom, $^1/_2$ Loth englisch Gewürz, 6 Loth Pommeranzenschalen und bearbeitet dies Alles nach folgender Vorschrift: Man schüttet die Pottasche in eine Tasse, gießt 2 bis 3 Theelöffel Wasser darauf und läßt sie zugedeckt stehen. Die Pommeranzenschalen kocht man weich, schabt ein wenig von der weichen Schale weg, trocknet sie ab und schneidet sie recht fein würflich. Man reinigt die Mandeln, schneidet $^1/_4$ davon auf die Hälfte, hackt die übrigen und schneidet einen Theil auch der Länge nach fein zu Berlinerbrod. Der Coriander wird gequetscht, die übrigen Gewürze werden fein gestoßen und die Butter wird ausgerührt. Dann gießt man den Syrup in eine ziemlich große Kasserolle, spült das Syrupgeschirr mit etwas kochendem Wasser rein und gießt dasselbe noch zu, legt die Butter, so wie alle Gewürze und die Pommeranzenschalen hinein, läßt Alles aufkochen, nimmt die Kasserolle ab, schüttet das Mehl in die heiße Masse und klopft sie mit einem sehr starken Löffel recht gar. Beim Mehlzuschütten muß man vorsichtig sein: ist das Mehl trocken, so ist es zu

viel, zuweilen muß auch noch etwas zukommen; der Teig aber hat die rechte Festigkeit, wenn er nicht an den Fingern klebt. Das Klopfen bedarf starker Kräfte und muß ½ Stunde ununterbrochen fortgesetzt werden; dann deckt man die Kasserolle zu und läßt den Teig kalt werden. 1 Löffel Butter wird weich gerührt, die Pottasche zugelegt und zusammengerührt. Der Teig wird auf einem Tisch dann ausgerollt, die Pottasche dazu gelegt, der Teig zusammengeschlagen und wieder ausgerollt; hierauf theilt man ihn in Stücke, walkt ihn tüchtig und fährt mit dieser Bearbeitung 1 Stunde fort, alsdann wird er in eine Schüssel gelegt, zugedeckt und kann einige Tage stehen. Dann rollt man ihn zu den Berlinerbröten ziemlich dünn aus, streut die gehackten Mandeln auf die eine Hälfte, schlägt die andere darüber und rollt ihn zusammen, schneidet fingerbreite Striemeln davon, legt sie auf die Pfanne und fährt damit fort, so lange noch Mandeln vorhanden sind. Der andere Teig wird etwas dicker ausgerollt und mit allerlei Formen ausgeschlagen, mit den durchschnittenen Mandeln werden sie garnirt, auf mit Speck bestrichene Platten gelegt und mit Ei bestrichen.

2. Weiche Pfefferkuchen.

½ Pfund abgeklärte und erkaltete Butter wird zu Schmand gerührt und alsdann 2 Loth weiße pulverisirte Pottasche, die einige Stunden zuvor in einem Theelöffel Wasser geweicht hat, hinzugethan. Ist dies geschehen, klopft man ½ Stof ungekochten Syrup mit der Wispel schaumig, legt 3 Loth weichgekochte, abgetrocknete und fein geschnittene Pommeranzenschalen, 1 Eßlöffel Kanehl, 1 Eßlöffel englisch Gewürz und etwas Cardamom hinzu, rührt es durch, schüttet 1¾

Pfund Mehl dazu, so wie die Butter, 1 Loth gequetschten Coriander und ½ Weinglas Rum, und klopft es stark durch. Auf einer kleinen Pfanne, die mit Papier ausgedeckt wird, streicht man den Teig einen fingerdick aus, beschmiert ihn mit Ei und bestreut ihn mit geschnittenen und gehackten Mandeln und backt ihn in einem ziemlich heißen Ofen. — Diese Masse kann man auch zu röschen Pfefferkuchen verwenden; man legt alsdann aber noch so viel Mehl hinzu, daß der Teig sich ausrollen läßt; stößt beliebige Formen aus, bestreicht sie mit Ei und legt eine kleine halbe Mandel darauf. Die Platte, auf der sie gebacken werden, wird mit Speck bestrichen.

3. Leichte braune Pfeffernüsse.

5 Loth Butter wird geklärt und nach dem Erkalten zu Schmand gerührt, wozu man 1 Theelöffel aufgelöste Pottasche legt, klopft dann 3 Eier gar und schüttet dazu ¾ Pfund gelben Moscobade, 1 kleinen Theelöffel Kanehl, 1 Theelöffel englisch Gewürz, ein wenig Pfeffer, 2 Löffel voll weich gekochte, fein geschnittene Pommeranzenschale, schüttet 1 Pfund Mehl dazu und klopft es stark mit einem Löffel, rundet sie zu Pfeffernüssen, aber nicht zu groß, denn sie gehen hoch auf, und backt sie im Ofen.

XV. Abschnitt.

Nachessen.

1. Guster-Glace.

Man klopft 16 bis 18 Eigelb mit etwas Zuker steif, kocht 6 Quartier guten Schmand auf und klopft denselben nach und nach zu den Eiern; stellt die Mischung aufs Feuer und klopft sie rasch, bis die Eier tummig sind, thut nach Geschmack Vanille, auch etwas Zucker dazu, gießt den Guster heiß in die Form und rechnet gegen 5 Stunden zum Frieren. — Diese Portion ist für 15 Personen. — Als Nachessen kann man auch diese Masse ungefroren in Gläser zur Tafel geben.

2. Vanille-Glace von Schaum.

14 Eigelb werden mit der Wispel stark geklopft, 20 Loth Zucker mit $^3/_4$ Quartier Wasser durchgekocht, gut geschäumt, kochend zu dem Ei geklopft und mit demselben klopfend so lange gekocht bis es ganz tummig wird und gar schmeckt; dann gießt man es in eine Schüssel und klopft es zuweilen bis es erkaltet. Darauf klopft man 3 Quartier süßen, guten Schmand in einem hohen Topfe zu Schaum, legt das gekochte, kalt gewordene Eigelb und den steif geklopften Eiweiß-Schaum dazu, rührt Alles durch und richtet entweder die ganze Portion mit Vanille nach Geschmack zu, oder theilt sie und legt zu der andern

Hälfte Himbeersaft, denn diese Portion reicht zu zwei großen Formen. — Um die Vanille recht fein zu bekommen, zerbricht man die Stange, wickelt sie in Papier, legt sie an einen warmen Ort zum Trocknen und stößt sie dann in einem Mörser mit etwas Zucker so fein, daß sie durch ein Haarsieb geht.

Man kann diesen Glace auch mit gar geklopftem, ungekochten Gelb vom Ei auf dieselbe Weise verfertigen, nimmt nur 12 Eier, 1 Stof Schmand und 15 Loth Zucker und dann das Weiße vom Ei zu Schaum.

3. Chocolade-Glace.

Wird ganz nach dem vorigen Verhältniß bereitet, nur daß man 2 Tafeln Chocolade reibt oder zerbricht, sie zu dem gekochten Zuckerwasser schüttet und anstatt $^3/_4$ Quartier, ein volles Quartier Wasser nimmt.

4. Saft-Glace von Schaum.

Man klopft 5 Quartier süßen, dicken Schmand in einem Topf und 6 Eiweiß auf einer Schüssel zu steifem Schaum, legt dann Beides zusammen und giebt Himbeersaft nach Geschmack dazu. Um die Farbe zu haben, nimmt man Kirschsyrup oder etwas klaren Schwarzbeerensaft und gießt ihn in die Formen.

Anmerk. Im Sommer nimmt man anstatt des Saftes frische Beeren, die man zerquetscht und mit etwas Zucker durchrührt; entweder Himbeeren oder Erdbeeren.

5. Wie der Glace zum Frieren gestellt wird.

Man nimmt eine Wanne, bedeckt den Boden

derselben mit feingehacktem Eis, streut Salz darauf und stellt die Form darauf, umgiebt sie mit Eis, streut wieder Salz darüber und fährt so fort bis die Formen ganz in Eis und Salz vergraben sind; indem man die Formen einpackt, rührt man dieselben, damit Eis und Salz recht zusammenfällt. — Zu 2 Formen rechnet man 5 Pfund Salz und 4 bis 5 Stunden zum Frieren. — Nimmt man die Formen heraus, so müssen sie vorsichtig abgewaschen und abgewischt werden, damit Salztheile sich dem Glace nicht mittheilen.

6. Mandel-Gelée.

4 Loth Hausenblase zerblättert man und läßt sie alsdann mit 1 Quart., zur Hälfte Rosen-, zur Hälfte gewöhnliches Wasser, welches aber kochend sein muß, auflösen; dann zerstößt man 2 Loth bittere und ½ Pfd. süße Mandeln mit etwas Wasser, nimmt Zucker nach Geschmack und kocht ½ Stof dünnen, süßen Schmand auf, gießt nach und nach denselben zu den Mandeln, so wie auch die aufgelöste Hausenblase, welche vorher durch ein Haarsieb gerieben wird, und läßt Alles zusammen durchkochen; auch kann man etwas Orangenwasser oder Vanille dazu thun, gießt es dann durch eine Serviette in Gelée-Schaalen und läßt ihn darin erkalten.

7. Wein-Gelée.

Man weicht 6 Kalbsfüße ab, setzt sie mit 6 Stof Wasser aufs Feuer, nachdem sie vorher eingehackt worden, und läßt es bis auf 1 Stof einkochen; dann wird es durch ein Sieb gegossen und muß erkalten; hierauf nimmt man die Haut von oben und den Absatz von unten weg, läßt den Stand in einer Kasserolle zergehen, mit Zucker nach Geschmack aufkochen und schäumt ihn recht

klar, gießt dann 3 Bouteillen Wein, etwas Rum oder Madeira, ganz nach Geschmack zu, thut auch, in ein Läppchen gebunden, gequetschten Kanehl oder Cardamom hinzu; dann kocht man ihn wieder auf, schäumt ihn ab, fügt nach Belieben auch von Citronen den Saft und die Schale dazu und richtet ihn überhaupt nach eigenem Geschmack an. Um den Gelée zu klären, zerklopft man 4 Eiweiß, gießt etwas kalten Wein dazu, wirft die Eierschalen hinein und gießt es dann in die Kasserolle zum Gelée; alsdann läßt man den Gelée so lange auf kleinem Feuer kochen, bis das Eiweiß gar und zusammengezogen ist; dann bindet man ein Stück Flanell auf einen umgekehrten Stuhl an den Füßen fest, gießt die ganze Portion hinein und läßt sie so lange durchlaufen, bis es ganz klar ist; erkaltet der Gelée, so wärmt man ihn von Neuem, und wird er dadurch trübe, so klärt man ihn noch mit einem Weiß vom Ei und gießt etwas Wein dazu. — 10 bis 12 Stunden steht der Gelée zum Gallern; man nimmt am besten Meliszucker dazu.

8. Eine leichtere Art den Gelée zu klären ist folgende.

Zu dem oben beschriebenen, mit Wein angerichteten Stand, den man bis zur Lauwärme abkühlen läßt und in eine Kasserolle gießt, nimmt man 4 bis 5 Eiweiß, zerklopft sie in einer Schüssel, legt die zerdrückten Eierschalen auch hinein und zuletzt rührt man das Gelbe von 2 Eiern ein wenig durch und gießt Alles zu dem Stand; so läßt man es auf kleinem Feuer stehen, bis es kleine Blasen setzt, nimmt es dann vom Feuer und stellt es auf eine heiße Stelle so lange, bis sich der Gelée völlig

geklärt hat, wozu es oft einer Stunde und längerer Zeit bedarf. — Zu einer Bouteille Wein rechnet man 2 Weiße und ein halbes Gelbe vom Ei. — Statt Flanell nimmt man ein leinenes Tuch und läßt es eben so durchlaufen wie nach der ersten Beschreibung, es läuft schneller durch und man hat das Wärmen nicht nöthig. Damit nichts verloren geht, so nimmt man den dicken Satz zuletzt vom Tuch weg und kocht es mit Wasser noch einmal durch, schmeckt es nicht kräftig genug, so rührt man es noch mit etwas Wein und Zucker an und stellt es wieder auf eine warme Stelle zum Klären; im Fall es sich vom alten Ei nicht klärt, so nimmt man noch 1 Eiweiß zu und läßt es wieder durchlaufen.

9. Eine andere Art Kalbs-Gelée.

Auf ½ Stof Stand nimmt man 3 Quartier süßen Schmand, reinigt 1 bis 2 Handvoll süße und einige bittere Mandeln, stößt sie mit ein wenig kaltem Wasser recht fein und gießt den Schmand allmählig dazu; thut Zucker nach Geschmack und den Stand dazu und kocht Alles zusammen durch; gießt es alsdann durch ein feines Haarsieb in ein Geschirr und läßt es unter Rühren abkühlen, damit es keine Haut bildet; dann wird es in Gelée-Schalen gegossen.

10. Ein Schaum-Nachessen von Kalbsfüßen.

Von Kalbsfüßen wird ein steifer Stand gekocht und eben so wie oben behandelt; dann klopft man ½ Stof dicken, süßen Schmand zu Schaum, versüßt ihn mit Zucker, legt 8 bis 10 bittere, gestoßene Mandeln dazu und zuletzt 1 Quartier

Stand, der, nachdem er nach dem ersten Erkalten gesäubert und wieder geschmolzen ist, so erkalten muß, daß er wieder anfängt zu gallern und dann erst zugegossen wird.

Anmerk. Man giebt auch dieses Nachessen mit Saft, es wird so bereitet wie oben beschrieben, die Mandeln bleiben nur weg und Himbeer- oder Kirschsaft wird nach Geschmack beigelezt, und um die Farbe zu haben, ein wenig Kirschsyrup oder Schwarzbeerensaft. Es schmeckt auch mit Citronensaft nebst Schalen, so wie mit Apfelsinen sehr gut.

11. Ein Nachessen von Apfelsinen.

3 Loth Hausenblase löst man in ½ Quartier Wasser eben so auf, wie beim Mandel-Gelée. Von 3 Apfelsinen reibt man die Schale ab und preßt den Saft der Apfelsinen darauf, läßt sie etwas darin weichen und drückt den Saft durch ein Tuch ab; alsdann klopft man 1 Stof Schmand zu Schaum, gießt den aufgelösten Stand und den Saft dazu, und wenn es zu süß ist, auch den Saft einer Citrone; dann wird es in Formen gegossen und in den Eiskeller gestellt.

12. Crême von Apfelsinen.

Von 2 Apfelsinen reibt man die Schale auf ¼ Pfund Zucker, preßt den Saft von 6 derselben darauf, klopft 8 Eigelb mit der Wispel gar, thut den Saft dazu, gießt Alles in eine Kasserolle und kocht es auf kleinem Feuer unter stetem Klopfen mit der Wispel bis es rummig ist, rührt dann den von 4 Eiweiß steif geschlagenen Schaum dazu und füllt es in Gläser. — Diese Portion genügt für 13 bis 15 Gläser.

13. Ein Nachgericht mit Schwarzbeeren.

Man schneidet die Rinde vom Weißbrode ab, das Weiche in fingerdicke Scheiben, legt dieselben dicht nebeneinader auf eine flache Schüssel, übergießt sie mit süßem Schmand und läßt sie darin aufweichen. Ehe es zur Tafel gegeben wird, gießt man noch so viel Schmand über, daß das Brod bedeckt ist, garnirt es obenauf mit Schmandschaum und reicht fertig zugerichtete Schwarzbeeren dazu.

14. Citronen-Küssel.

Auf 1 Stof Wasser gießt man den Saft von 4 Citronen, legt von 2 die abgeriebene Schale und Zucker nach Geschmack dazu, kocht es auf, rührt 1 Tasse Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser aus, gießt es zu und kocht es unter stetem Rühren bis es gar ist.

15. Gluckwa-Küssel.

Man schüttet in eine Kasserolle 1 Tasse Kartoffelmehl, richtet 1 Stof Wasser mit Gluckwa, Zucker und etwas Gewürz nach Geschmack zu, gießt etwas davon aufs Mehl, rührt es aus, giebt das andere dazu und kocht es unter fortwährendem Rühren. Ein Zeichen, daß das Küssel fertig ist, sind die Blasen, die sich im Kochen bilden.

Anmerk. Man kocht dies Küssel sehr schön von ausgekernten Kirschen, von Stachel-, Him- und Johannisbeeren, von geschälten Aepfeln und auch von süßer Milch mit etwas süßen und bitteren Mandeln und Rossenwasser.

16. Küssel von Mehl.

In eine Kasserolle schlägt man 6 Eigelb, legt

1 Quartier Weizenmehl, ½ Quartier Zucker, 12 bittere und 1 Handvoll ſüße, geriebene Mandeln dazu, rührt Alles mit 1 Stof ſüßer Milch gleich aus und brüht es auf dem Feuer, bis Eier- und Mehlgeſchmack ſich verlieren. Dann hebt man die Kaſſerolle ab und klopft zu der heißen Maſſe den ſteifen Schaum von dem Eiweiß; ſpült die Schüſſel mit kaltem Waſſer aus, gießt das Gekochte hinein und giebt es kalt und ausgeſchlagen auf die Tafel und ſüßen Schmand dazu. -- Dieſe Portion iſt auf 8 Perſonen berechnet.

17. Ein Nacheſſen von Apfelmus.

Man kocht einen recht ſteifen Apfelmus mit etwas Kanehl und Citronenſchale, durch Zucker verſüßt, legt ihn in eine tiefe weiße Schüſſel, mit der man ihn auch zur Tafel giebt und zwar ſo voll, daß zwei fingerbreit von oben daran fehlen; ſchneidet von Papier einen Deckel, der gerade auf die Schüſſel paßt, macht einen zwei fingerbreiten Rand von Papier umher, klopft von 10 Eiweiß einen ſehr ſteifen Schaum, nimmt eine Taſſe Zukker dazu, legt den Schaum auf den Deckel, den man auf eine Pfanne ſtellt, läßt ihn in einem ganz abgekühlten Ofen ſchön gelb und ganz röſch und trocken werden, nimmt das Papier dann ab und legt den geröſteten Schaum als Deckel auf das Mus, welches gleich zur Tafel gegeben werden muß, weil der Schaum ſonſt weich wird.

XVI. Abschnitt.

Verschiedene Arten Brod zu backen.

1. Grobes Brod.

Auf 1 Liespfund Mehl nimmt man 5 Stof kochendes Wasser. Es wird am Abend eingesäuert, am andern Morgen geklopft, gegen Abend mit etwas Kümmel und Pommeranzenschale geknetet und am folgenden Morgen erst gebacken; es muß aber sehr hart beknetet werden, sonst geräth es nicht.

2. Süßsauerbrod ohne Sauerteig und Hefen.

Auf 25 Pfd. Mehl nimmt man 6 Stof Wasser, welches eben im Aufkochen Blasen wirft, gießt es in ein eingesäuertes Geschirr, schüttet 15 Pfund Mehl dazu, rührt es gut durch und läßt es an einem recht warmen Ort vom Morgen bis zum Abend stehen, klopft es dann sehr stark durch, stellt es wieder bis zum nächsten Morgen weg, klopft es wieder mit vieler Kraft und streut nach jedem Klopfen recht viel Mehl darauf. So läßt man den Teig entweder bis zum Mittag oder Abend stehen, bis er gut ausgegohren und recht von Säure ist, giebt dann den Rest des Mehls, 3 Eßlöffel gequetschten Kümmel, etwas feingeschnittene Pommeranzen- oder Apfelsinenschale dazu und knetet ihn, bis er sich von den Händen löst, läßt ihn gehörig aufgehen, feuchtet

die Hände mit Wasser oder Bier, formt die Bröte und bestreut sie mit Kümmel und backt sie 5/4 Stunde im heißen Ofen.

3. Süßsauerbrod mit Sauerteig.

Das Brod wird am Morgen früh eingesäuert. Zu 5 bis 6 Bröten nimmt man 2 1/2 Stof Wasser, läßt es nicht länger auf dem Feuer stehen, als bis es Blasen wirft, schüttet dann so viel Mehl dazu, daß der Löffel in dem Teig stehen kann, rührt denselben alle 4 Stunden 2 bis 3 mal um und fährt so fort, bis er kalt ist, deckt ihn zu und läßt ihn an einem warmen Ort bis zum Mittag stehen; dann wird der Sauerteig beigelegt, Alles stark umgeklopft, wieder zugedeckt und bis zum Abend weggestellt. Ist er dann gut ausgegohren, so bekuetet man ihn, im entgegengesetzten Falle bleibt er bis zum nächsten Morgen stehen; dann legt man einen Eßlöffel gestoßenen Kümmel und so viel Mehl dazu, daß er sich gut aufschlagen läßt und läßt ihn aufgehen, bis er platzt; zu beobachten ist, daß der Sauerteig zum nächsten Mal abgenommen werden muß, ehe Salz und Kümmel zugelegt wird. Das Brod wird auf ein Brett geschlagen, mit Ei oder Bier bestrichen, 1 Stunde im Ofen gebacken und beim Herausnehmen gleich mit Wasser befeuchtet und zugedeckt, wodurch die Rinde weich bleibt. Sauerteig bereitet man durch 3 Eßlöffel Syrup, 2 Eßlöffel guten Essig, etwas Wasser und so viel grobes Mehl, daß es ein dünner Teig wird, den man 1/2 Tag in einem warmen Ofen stehen läßt.

4. Süßsauerbrod mit Hefen.

Das Geschirr, worin gebacken wird, muß jedesmal rein gewaschen und ausgebrüht werden; dann

werden 4 Stof kochendes Wasser hineingegossen, 6 Stof Mehl dazu gerührt (der Teig muß so hart werden, daß ein Löffel darin stehen kann, geschieht das nicht nach dem angeführten Maaße, so muß noch so viel Mehl nachgeschüttet werden), dann wird 1 Stof Mehl egal darüber gestreut, der Teig mit einem Tuche zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Nun läßt man ihn vom Mittag bis zum Abend daselbst stehen, und hat er die gehörige Süßigkeit noch nicht, auch bis zum nächsten Morgen, klopft ihn dann $\frac{1}{2}$ Stunde, schüttet etwas Mehl von den 2 Stof, die zum Bekneten nöthig sind, auf, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und klopft ihn dann wieder $\frac{1}{2}$ Stunde, schüttet etwas Mehl über, stellt den Teig wieder an einen warmen Ort und läßt ihn so lange stehen, bis er eine angenehme Säure angenommen. Nun legt man 1 Quartier Hefen, 1 Löffel Salz, Kümmel, Pommeranzenschalen und den Rest des Mehles dazu und knetet den Teig bis er sich von den Händen löst (auch hier muß Mehl zugelegt werden, wenn er zu weich zum Formen der Brote sein sollte); läßt ihn gut aufgehen, formt ihn gleich auf der Ofenschaufel und backt die Bröte 1 Stunde und 10 Minuten in einem sehr heißen Ofen.

5. Lange Zwieback.

Man nimmt 1 Stof süße Milch, wärmt von derselben einen kleinen Theil, so daß die ganze Masse nur milchwarm wird, gießt sie in eine gewärmte Schüssel, thut 1 Eßlöffel feines Salz dazu, klopft $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stof Mehl, je nachdem es quillt, klopft den Teig gut durch, legt 2 Löffel Hefen zu und klopft ihn wieder, deckt ihn mit einer Serviette zu und läßt ihn ohne äußere Wärme aufgehen, bis die Schüssel voll wird; dann rührt

man $^3/_4$ Pfund gewaschene Butter zu Schaum, schüttet $^1/_2$ Pfund feingestoßenen Hutzucker dazu, rührt beides bis es gar wird und legt es nebst 1 Löffel Hefen zum Teig, klopft ihn wieder stark durch und läßt ihn eben so aufgehen. Ist das geschehen, so rollt man den Teig aus, schneidet ihn in kleine Stücke, die wieder einen fingerdick und lang ausgerollt werden, legt sie so dicht nebeneinander auf die Pfanne, daß sie zusammenfließen, läßt sie verdeckt aufgehen und schiebt die Pfanne in einen gut erhitzten Ofen. Ist das Brod gebacken, so nimmt man es warm von der Platte, läßt es erkalten und schneidet es in beliebiger Größe zu Zwiebacken und trocknet dieselben in einem sehr abgekühlten Ofen, am besten in einem, worin Grobbrod gebacken ist. Diesen nämlichen Teig benutzt man auch zu runden Zwiebacken, die in runder Form eben so dicht auf die Platte gelegt werden. Man kann den Teig auch nur einmal aufgehen lassen, wenn man nach folgender Kümmelkuchen-Vorschrift verfährt: Damit der Teig gehörig locker wird und mit Kraft durchgeklopft werden kann, ist bei jedem Brodeinteigen ein großer, starker hölzerner Löffel, in der Mitte mit zwei Einschnitten, sehr zu empfehlen, wodurch viel Mehl gespart und das Brod natürlich auch zarter wird. Der Hefen gewinnt an Kraft, wenn man ihn in die warme Milch legt.

6. Kümmelkuchen.

Man nimmt 1 Quartier süße Milch, 3 Quartier Weizenmehl, 6 Loth gewaschene Butter, 1 kleine Obertasse feinen Zucker, 1 Löffel Hefen und 1 Theelöffel Salz, bearbeitet den Teig ganz eben so, wie den zu Zwiebacken, nur mit dem Unterschiede, daß man nach gehöriger Bearbeitung die

gar gerührte Butter mit dem Zucker gleich zulegt und darauf wieder stark klopft und den Teig nur einmal aufgehen läßt; dann schlägt man ihn in kleine runde Brödchen auf, legt sie auf Platten, drückt sie platt, läßt sie gut aufgehen, bestreicht sie mit Ei, streut Kümmel darauf, legt auf jedes Brödchen ein Flöckchen Butter und schiebt sie in den Ofen.

7. Einfaches Weißbrod.

Man nimmt 1 Stof süße Milch, eben so wie in den beiden vorhergegangenen Vorschriften, bearbeitet sie mit 3 Stof Mehl, Salz nach Geschmack und 2 Löffel Hefen nach oben erwähnten Vorschriften, legt 12 Loth zu Schmand gerührte Butter dazu, läßt den Teig, wenn er das erstemal aufgegangen ist, wieder aufgehen, formt das Brod daraus in beliebige Größen auf Platten, stellt es zum Aufgehen, bestreicht es mit Ei und schiebt es in den Ofen.

8. Eine sehr leichte und billige Art Weißbrod zu backen.

Dazu nimmt man 1 Stof süße Milch, 3 Stof Mehl, Salz und 2 Löffel Hefen und klopft Alles stark; der Teig wird, nachdem er nur ein wenig aufgegangen ist, aufgeschlagen, doch muß er auf der Platte, bevor er in den Ofen kommt, sehr stark aufgehen. Man bestreicht ihn mit Ei.

9. Eine leichte Art Weißbrod in der Form zu backen.

Von ½ Stof süßer Milch wärmt man ½ Quartier recht heiß, legt ½ Löffel Butter dazu,

läßt sie zergehen und gießt sie zu der andern Milch, zu der man 1 Theelöffel feines Salz, 1 Stof Weizenmehl und 1 Löffel Hefen legt; alsdann klopft man den Teig, gießt ihn in die Form, läßt ihn gut aufgehen und schiebt die Form in den Ofen. Man kann auch 1 Löffel Zucker und etwas mehr Butter zulegen; dann kann dieses Weißbrod zum Thee gegeben werden.

10. Gelber Kringel.

½ Stof Milch wird gewärmt und mit eben so viel Mehl, Hefen und etwas Salz wie das Weißbrod geklopft; ist der Teig stark aufgegangen, so legt man 1 Dessertlöffel Safran, der getrocknet, pulverisirt und mit ein paar Löffel Rum oder Spiritus aufgelöst wird, 14 Loth zu Schmand gerührte Butter, die mit 14 Loth feinem Zucker gar gerührt ist, 1 Pfund ausgekernte Rosinen, 8 Loth Korinthen und Sukade und etwas Hefen dazu, klopft Alles gut zusammen, läßt es wieder aufgehen, schlägt es dann auf und verziert den Kringel mit ¼ Pfund süßen, geschnittenen Mandeln. Der Kringel muß auf der Platte erst aufgehen; er wird mit Ei bestrichen und in einem gut geheizten Ofen gebacken. — Es muß bemerkt werden, daß der pulverisirte Safran den Tag zuvor in Rum aufgelöst wird, und auf dem Lande, wo häufig Kringel gebacken werden, ist es sehr vortheilhaft, wenn man aufgelösten Safran-Extract in einem Fläschchen gut verkorkt und immer vorräthig hält.

11. Schmandkringel ohne Hefen.

2 ganze Eier werden mit einer Tasse feinem Zucker gar geklopft, dann legt man 3 Quartier sauren, 1 Quartier süßen Schmand, etwas Car-

damom und so viel Mehl dazu, daß der Teig hält, klopft denselben recht stark, und formt kleine Kringel daraus, die mit Ei bestrichen und im Ofen gebacken werden.

12. Eine feinere Gattung Schmandkringel.

1 Stof saurer Schmand, 2 Eier, Cardamom, 1/4 Pfund Zucker, so viel Mehl, daß man die Kringel ausrollen kann, und 1/2 Löffel Butter werden so lange gewalkt bis der Teig ganz blank ist, dann werden auf dem Backbrett kleine Kringel, wie die Goldingschen, aufgeschlagen und in einem gelinde heißen Ofen gebacken.

13. Zuckerkringel.

Auf 1 Bierglas süßen Schmand nimmt man 4 Eier, die mit 1/2 Bierglas feinem Zucker gar geklopft werden, legt etwas Cardamom und so viel Mehl dazu, daß die Masse einen festen Teig bildet, der geklopft werden muß, bis er Blasen wirft; dann rollt man Kringel von beliebiger Größe mit ein wenig Zucker daraus und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

14. Gute Zuckerkringel mit Mandeln.

Man nimmt 1/4 Pfund von Salz ausgewaschene, zu Schmand gerührte Butter, 3/4 Pfund feinen Zucker, 2 stark geklopfte Eier, 1/4 Pfund süße und etwas bittere, geriebene Mandeln, von welchen die letzten Restchen mit etwas Rosenwasser gestoßen werden, ein wenig Cardamom, Muskatnuß und so viel Mehl, daß der Teig zum Auf-

schlagen der Kringel die gehörige Dicke hat, rührt Alles gut zusammen und formt den Teig in Kringel und backt sie im Ofen. Sollte der Teig zu weich zum Aufschlagen sein, so wird noch etwas Mehl zugelegt. Es schmeckt auch sehr gut, wenn man diesen Teig ausrollt, feinen Saft darauf streicht, ihn wieder zusammen schlägt, in schmale Stücke schneidet und mit Zucker bestreut.

15. Gesottene Kringel, die sich lange aufbewahren lassen.

Auf 1 Stof kalten, rohen süßen Schmand nimmt man 1 Löffel Butter, Zucker und Cardamom nach Geschmack, rührt 1 großen Löffel Hefen dazu und so viel Mehl, daß der Teig sich walken läßt. Wenn dieses so lange geschehen ist, bis der Teig ganz elastisch geworden, rollt man kleine, fingerdicke, längliche Kringel daraus, deren Enden etwas fest angedrückt werden müssen; dann läßt man sie etwas aufgehen und legt einige zur Zeit in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, läßt sie auf kleinem Feuer kochen, bis sie in die Höhe kommen, dann nimmt man sie gleich mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf Stroh, bis sie betrocknet sind; hierauf werden sie in einem gehörig heißen Ofen gebacken.

16. Alt Weib.

Man klopft 10 Eier mit 1 Obertasse Zucker, wärmt $\frac{1}{2}$ Stof Milch lauwarm, giebt $\frac{1}{2}$ Bierglas ausgeschmolzene Butter, 2 Löffel Hefen und so viel Mehl hinzu, daß Alles zu einem leichten Brodteig wird, klopft ihn gut durch und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen; dann legt man 1 Theetasse ausgekernte Rosinen, 1 Tasse Korn-

then und etwas Cardamom zu, klopft den Teig wieder gut durch, streicht eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit Reibbrod, gießt den Teig hinein, aber nicht mehr, als bis zur Hälfte der Form, läßt ihn aufgehen, bis die Form voll ist, und schiebt sie in den Ofen.

XVII. Abschnitt.

Säfte und eingemachte Sachen.

Die Säfte werden für den Winter mit Wachspapier bedeckt und mit Papier verbunden und an einen kalten Ort gestellt. Rothe Säfte werden in messingenen und weiße Säfte in verzinnten Kasserollen gekocht.

1. Rothe virginische Erdbeeren einzukochen.

Auf 3 Glas Zucker gießt man 1 Glas Wasser, läßt es ein paar Stunden stehen, damit der Zucker schmilzt, kocht dann den Syrup und schäumt ihn klar, legt dann 4 Glas Erdbeeren hinein und läßt dieselben auf kleinem Feuer langsam durchkochen.

Schellbeeren werden eben so gekocht, doch nimmt man nur die reifen Beeren.

2. Ganze Stachelbeeren einzukochen.

Man nimmt große unreife Stachelbeeren, reinigt sie von den Blüthen und Stengeln, ritzt sie an der Seite etwas auf und nimmt mit einer Haarnadel die Saat heraus, gießt kochendes Wasser darauf, schüttet etwas Salz dazu, damit sie grün bleiben, läßt sie darin erkalten und dann das Wasser durch ein Sieb trocken ablaufen. Darauf kocht man Zuckerwasser, legt die Beeren hinein, läßt sie etwas durchkochen, worauf sie vom Feuer genommen und beschwert werden müssen, so daß sie ganz in dem Wasser liegen, 2 bis 3 Tage hintereinander, damit sich die Säure verliert; nun legt man sie wieder auf ein Sieb und läßt sie von neuem recht trocken ablaufen. Auf 1 Stof Beeren nimmt man 1 Stof Meliszucker, 1/3 Glas Rosenwasser und 1/2 Glas Wasser, kocht einen Syrup davon, legt, wenn er rein geschäumt ist, die Beeren hinein, läßt sie nur darin süß werden, füllt sie in Gläser, beschwert sie wieder etwas, damit sich der Syrup in alle hineinziehen kann, gießt ihn durch ein Sieb ab und wenn er dünn wird, kocht man ihn mit etwas Zucker durch; die Beeren schüttet man wieder zum heißen Syrup in den Kessel, läßt sie heiß werden und verwahrt sie alsdann erst.

3. Ganze Johannisbeeren einzukochen.

Auf 2 Stof Meliszucker gießt man 3/4 Quartier Rosenwasser, 1/4 Quartier Wasser und 1 Quartier durchgepreßten Johannisbeerensaft, läßt ihn 1 Stunde weichen, kocht ihn auf, schäumt ihn und schüttet dann 2 Stof von den Stengeln gestreifte Johannisbeeren hinein, kocht und schäumt sie un-

ter beständigem Rühren ½ Stunde, bis die Beeren klar sind.

4. Johannisbeeren mit Himbeeren.

Man nimmt 2 Glas Himbeeren, 1 Glas Johannisbeeren und 3 Gläser Zucker und kocht und schäumt den Saft bis er klar ist. Nach Gefallen thut man auch etwas Schwarzbeeren dazu.

5. Himbeerensaft.

Man nimmt recht frische Beeren, reinigt sie gehörig, nimmt eben so viel Beeren als Zucker, kocht sie dreimal stark durch, schäumt den Saft bis er klar ist und gießt alsdann einen Theil von dem Syrup durch ein Haarsieb (der Saft ist sonst zu flüssig) und verwahrt ihn in Bouteillen.

6. Dicker Kirschsaft.

Man reinigt die Kirschen vom Stengel und Kern und verfährt beim Kochen eben so wie oben, gießt auch einen Theil vom Syrup ab, schlägt einen Theil der Kerne auf, legt sie zum Saft und kocht sie bis der Syrup gehörige Dicke hat. Der Saft wird am schönsten von Morellen.

7. Saft von rothen Stachelbeeren.

Man nimmt dunkelrothe, recht reife Stachelbeeren, schneidet Stengel und Blüthe weg; legt sie auf ein Sieb und überspült sie; auf 3 Stof Beeren 1 Quartier Wasser und kocht sie bis sie aufplatzen; schüttet dann 2 Stof Zucker zu, schäumt sie gut und kocht den Saft unter abwechselndem Rühren bis die Beeren klar sind. Mit dem Zucker zu gleicher Zeit gießt man auch 1 Quartier durch-

gedrückten Johannisbeerensaft zu und legt zuletzt ein Stückchen Vanille oder irgend ein anderes Gewürz, oder auch Citronenschale zu. Man kocht ihn ungefähr 1 Stunde.

8. Klarer Johannisbeerensaft.

Johannisbeeren werden von den Stengeln abgestreift und zerdrückt, dann durchgepreßt und aufgekocht, worauf das Klare durch ein Tuch ablaufen muß. Auf 1 Quart. Saft nimmt man 1 Quart. Meliszucker, kocht ihn mit demselben bis er Schaum setzt und nimmt den Schaum ab; dieses wiederholt man noch dreimal, dann ist der Saft klar und fertig. Das Dicke der Beeren kann man noch zu Gluckwa gebrauchen: man gießt einen Theil Wasser darauf, kocht es stark durch und läßt den Saft durch eine Serviette ablaufen.

9. Klarer Himbeerensaft.

Die Beeren werden durch ein Tuch gedrückt, alsdann läßt man sie aufkochen und durch ein Tuch klar durchlaufen. Auf 3 Theile klaren Himbeerensaft nimmt man 1 Theil klaren Johannisbeerensaft und eben so viel Zucker als Saft, kocht und schäumt ihn wie den Johannisbeerensaft. — Will man den Saft mit ganz heilen Himbeeren haben, so nimmt man von diesem fertigen Saft einen Theil und schüttet dazu so viel Zucker, als die Portion heiler Himbeeren beträgt, kocht dies durch und legt darauf bei kleinem Feuer die Beeren ein, schäumt und kocht sie bis der Saft an zu gallern fängt; er muß vorsichtig gekocht werden, damit die Beeren nicht ganz zergehen.

Anmerk. Noch sicherer geht man, die Beeren ganz zu behalten, wenn man vor dem Ein-

kochen den Zucker unter die Beeren mischt, sie 24 Stunden so stehen läßt, dieselben dann einzeln mit einer Nadel heraus hebt, damit der Saft zurück bleibt, oder sie auch auf ein Sieb gießt. Den klaren Saft zum Syrup kocht man nach der Beschreibung wie oben erwähnt, fertig, legt dann die heilen Beeren hinein und hitzt ihn auf.

10 Rhein-claude in Rum einzumachen.

Die Pflaumen müssen reif sein, dann nimmt man guten Zuckersyrup, legt eine Schichte Pflaumen in denselben, erwärmt sie damit, nimmt sie alsdann vom Feuer und läßt sie 24 Stunden in diesem Syrup verdeckt liegen. Alsdann wird er wieder abgegossen, aufgekocht und lauwarm über die Pflaumen gegossen, die 48 Stunden darin liegen müssen. Nach dieser Zeit kocht man den Syrup wieder mit Zucker recht dick zu, gießt feinen Rum nach Geschmack hinzu und dann, nach gänzlicher Erkaltung, über die Pflaumen, die beschwert werden müssen. Das Beschweren muß man während des ganzen Verfahrens und bei der Aufbewahrung derselben immer beobachten, weil die oberste Reihe von den Pflaumen sonst schwarz wird; auch darf man nicht zu wenig Rum beigießen, weil die Pflaumen leicht in Gährung übergehen.

11. Klarer Aepfelsaft.

30 bis 40 große, harte, grüne Aepfel zerschneidet man in Theile, gießt 1 Stof Wasser darauf, kocht sie weich und läßt den Saft durch ein Drelltuch ablaufen. Alsdann nimmt man so viel Zukker als Saft, drückt nachher den Saft einer Ci-

trone hinein und legt ein wenig von der Schale dazu und kocht alsdann den Saft unter Schäumen bis er bindet. — Man kann auch Vanille nach Geschmack dazu thun.

12. Gelber Pflaumensaft.

Man legt abgetrocknete gelbe Pflaumen in einen Kochtopf, verdeckt und verklebt ihn alsdann mit einem Teig von Roggenmehl und läßt ihn ungefähr 12 Stunden in einem ziemlich warmen Ofen stehen; dann läßt man den Saft der Pflaumen durch ein Drelltuch, nimmt eben so viel Zucker als Saft, schäumt und kocht ihn ebenfalls, bis er anfängt zu gallern. Vorzüglich schön ist auch der Saft, wenn man $\frac{1}{3}$ klare Aepfel zu dem Pflaumensaft gießt und ihn damit kocht.

13. Aepfelscheiben in Syrup.

Man kocht einen dünnen Syrup von 1 Tasse Zucker und 2 Tassen Wasser, schäumt denselben und schneidet Aepfel (zu welchen man ungeschälte Borsdorfer oder sonst eine harte weiße Gattung wählt) in runde, fingerdicke Scheiben, nimmt die Körner vorsichtig heraus und kocht sie auf kleinem Feuer verdeckt, ziemlich weich, hebt sie heraus, legt noch 1 Tasse Zucker hinzu, kocht und schäumt den Syrup, legt die Scheiben wieder ein und kocht sie klar. — Die Aepfelscheiben werden in ein Glas gelegt und ein wenig feinlänglich geschnittene Citronenschale dazwischen gestreut und dann der Syrup, zu dem man ein wenig Citronensaft legt, durchgekocht und darauf gegossen.

14. Eingemachte Pommeranzen.

Man nimmt 1 Pfund ganze Pommeranzen, schält die äußere harte Schale ganz dünn weg,

schneidet sie in fingerdicke runde Scheiben, nimmt die Körner heraus, gießt 1 Stof Zuckerwasser darauf und läßt sie damit weich kochen; kocht das Wasser aber ein und die Frucht bleibt hart, so wird noch etwas kochendes Wasser zugegossen; dann schüttet man 1½ Pfund Meliszucker dazu, schäumt es so lange bis der Syrup klar ist und kocht es tummig zu.

15. Eine andere Art Pommeranzen in Scheiben.

Man schält die Pommeranzen recht dünn ab, theilt sie dann durch, nimmt das Innere derselben heraus, kocht die Schale in Wasser so weich, daß man einen Span durchstecken kann, legt sie dann auf ein Handtuch zum Abtrocknen und schneidet sie mit einem Kuchenrad in fingerbreite Streifen; kocht einen Syrup von 3 Glas Zucker und 1 Glas Wasser, legt die Stücke hinein und kocht sie klar. Liebt man die Bitterkeit der Pommeranzen, so nimmt man ein wenig von dem gekochten Pommeranzenwasser zum Syrup. — Auch Citronenscheiben kocht man auf dieselbe Art.

16. Pommeranzen-Marmelade nach englischer Art.

Wird behandelt wie oben; wenn sie gekocht sind, schneidet man die Pommeranzenschale in ganz feine, dünne, kurze Scheiben, preßt den Saft von dem herausgenommenen Fleisch der Pommeranzen, so wie von einigen Apfelsinen dazu; nimmt dann auf 1 Glas Saft 2 Gläser Zucker, legt die Pommeranzenschale hinein, kocht und schäumt sie bis sie klar ist. Man braucht den Saft auch nicht durchzupressen, sondern nur das Innere der Pom-

meranzen von den Kernen und den gröbsten Fasern zu reinigen und durchzukochen. Die äußerste harte Schale füllt man in Bouteillen, gießt Rum oder Wein darauf, läßt sie einige Wochen in der Sonne stehen und gebraucht sie dann zu Bischof.

17. Hier gewachsene Pommeranzen einzukochen.

Man schneidet die Pommeranzen durch, kernet sie aus und weicht sie den Abend zuvor in kaltem Wasser ein, dann drückt man sie den andern Morgen ab, kocht sie in Wasser weich und legt zu diesem Wasser 2 Tassen Zucker, kocht den Syrup tummig und darauf die Pommeranzen darin klar, und gießt alsdann den dicken Syrup darüber.

18. Strickbeerensaft.

Je frischer die Beeren sind, desto schöner ist die Farbe des Saftes; auch ist zu bemerken, daß der Kessel nicht zu voll mit Beeren geschüttet werden darf, weil das auch die Farbe verdirbt. Die Pommeranzenschalen zu dem Saft werden in Wasser weich gekocht und abgedrückt; das Weiße in der Schale wird nicht ausgeschnitten, sondern die Fasern werden nur mit einem Messer weggeschabt und erstere in lange Stückchen geschnitten. Die Beeren werden sauber ausgesucht, gut gespült und aus dem Wasser mit einem Sieb gehoben, gleich in den Kessel gelegt, gehörig durchgekocht und geschäumt und gleich nach dem ersten Schäumen die Birnen dazu gelegt, wenn man sie überhaupt beim Saft liebt; dann legt man Zucker nach Geschmack zu, schäumt gut, läßt den Saft wieder klar kochen, legt geschälte zerschnittene Aepfel dazu, und zuletzt die Pommeranzenschalen und Pflaumen. Der Saft muß fast immer gerührt werden. Sehr schön ist

er auch, wenn man nur das Klare von den Strickbeeren und einen Theil Johannisbeerensaft, entweder mit Birnen, die in Zuckerwasser weich gekocht werden, oder mit Aepfeln oder Pflaumen, die etwas geritzt werden, und Zucker kocht. — Als Sallat zum Braten sucht man die schönsten Beeren aus, füllt sie in ein Glas und drückt so viel klaren Strickbeerensaft darauf, daß er die Beeren deckt; verbindet das Glas und bewahrt sie in der Kälte zum Gebrauch auf. — Wird der Strickbeerensaft zur Tafel gegeben, so rührt man ihn mit feinem Zucker durch. Die Beeren müssen etwas beschwert werden, sonst kommen sie immer nach oben und verderben.

19. Himbeerensyrup.

Die Beeren werden zerdrückt, durchgepreßt, in einen Topf gegossen und müssen zwei Tage ausgähren. Der Schaum, der sich oben gesetzt, wird abgenommen und der Saft durch ein feines Haarsieb gegossen, alsdann nimmt man 3 Theile Saft, 2 Theile Zucker, kocht und schäumt es bis der Saft klar und tummig ist. — Ohne Zucker kann man den ausgegohrenen und aufgekochten Saft in Bouteillen gefüllt auch verwahren, nur muß man dann ½ Theelöffel Rum oder Spiritus auf jede Bouteille gießen.

20. Syrup von Walderdbeeren.

Man drückt die Beeren durch ein festes leinenes Tuch, damit der Saamen, der den Saft bitter macht, zurück bleibt. Man giebt auf 3 Glas durchgepreßten Saft 2 Glas Zucker, kocht ihn in einem messingenen Kessel dreimal recht stark auf,

nimmt jedesmal den Schaum klar ab und gießt ihn in eine Schüssel zum Erkalten. — Auf kleine Bouteillen gefüllt und verkorkt, erhält er sich jahrelang in einem guten Keller. — Dieser Syrup wird gewöhnlich zu Limmonaden und zum Zugießen zu anderen Saftsaucen, des Wohlgeschmackes wegen, gebraucht.

21. Klarer Syrup von Walderdbeeren.

Drei Theile Erdbeeren werden mit zwei Theilen Zucker durchmischt und müssen so 24 Stunden verdeckt stehen bleiben, in der Zwischenzeit aber einigemal umgerührt werden, damit der Zucker schmilzt. Dann gießt man sie auf ein Tuch und läßt sie ungedrückt klar ablaufen. Diesen klaren Saft kocht man wie den vorhergehenden dreimal in einem messingnen Kessel auf, schäumt ihn, läßt ihn erkalten und füllt ihn auf Bouteillen.

22. Heile Kirschen zu Saucen.

Man reinigt die Kirschen vom Stengel, legt sie in reine, trockne Bouteillen, schüttelt sie fest zusammen und verkorkt sie leicht, stellt sie in einen Graben mit Heu fest ein, gießt kaltes Wasser hinein und kocht sie 2 Stunden, läßt sie dann bis das Wasser erkaltet ist darin stehen, verkorkt sie dann stark, verharzt sie und verwahrt sie im Eiskeller. Man nimmt dazu die Morellen, oder andere kleine saure Kirschen. — Wenn sie zur Sauce genommen werden, werden sie vorsichtig ausgekernt.

23. Kirschen in Bouteillen.

Man kernt die Kirschen aus, nimmt 3 Theile

Kirschen, 2 Theile Zucker, kocht und schäumt sie gut, läßt etwas von dem Klaren durch ein Haarsieb, füllt Beides in Bouteillen und verwahrt sie gut verkorkt und verharzt auf dem Eiskeller.

24. Kranzbeeren-Gluckwa.

Man zerquetscht die Beeren, preßt sie durch einen Beutel, läßt den Saft durch eine Serviette klar durchlaufen und füllt das Klare auf Bouteillen, dann nimmt man den dicken Satz aus der Serviette, so wie die ausgepreßten Schlauen, gießt darauf so viel Wasser, daß es kaum deckt, läßt es damit wieder durchkochen und durchlaufen, und wiederholt dies zum drittenmal. — Die schwache, dritte Gattung muß man zuerst wegbrauchen, indem der Gluckwa sich nicht so gut hält. — Mit Strickbeeren verfährt man ebenso.

25. Schwarzbeeren in Bouteillen.

Man sucht die Schwarzbeeren aus und kocht sie bis sie zergehen, nimmt dann einen Theil davon und läßt sie zu klarem Saft durch eine Serviette laufen und füllt den andern Theil, etwas stark zugekocht, in Bouteillen. — Das Dicke von den abgelaufenen Beeren kann auch in Bouteillen verwahrt werden, doch muß etwas klarer Saft oben aufgegossen werden, sonst schimmeln sie.

Anmerk. Es ist noch anzuempfehlen, um die Schwarzbeeren vor dem Nachsäuren zu schützen, daß man beim Einkochen so viel Zucker dazu giebt, daß der Saft eine kleine Süße erhält.

26. Aepfelsaft in Bouteillen.

Man schält die Aepfel, schneidet sie in vier

Theile, füllt den Kessel über die Hälfte mit Aepfeln, gießt ihn ganz voll mit Wasser und kocht sie bis sie ganz zergangen sind, dann läßt man sie durch ein Tuch trocken ablaufen, und ist der Saft erkaltet, füllt man ihn in trockne Bouteillen, legt in jede ein Scheibchen Citronenschale und gießt etwas Spiritus darauf, korkt und verharzt sie, und verwahrt sie im Eiskeller. Man gebraucht ihn zu Getränken und auch zu Saucen. — Das dicke, zurückgebliebene Apfelmus kann man noch einmal mit Wasser durchkochen und wieder ablaufen lassen und zum ersten Gebrauch anwenden.

27. Klarer Stachelbeerensaft-Gluckwa.

Man zerquetscht 5 Stof grüne unreife Stachelbeeren, gießt eben so viel kaltes Wasser darauf und läßt sie einige Wochen in einem offenen Geschirr im Keller zum Ausgohren stehen. Alsdann gießt man den Saft vorsichtig durch eine Serviette, füllt ihn auf Bouteillen, gießt 1 Theelöffel Spiritus darauf und verwahrt ihn verkorkt und verharzt auf dem Eiskeller. Auch zu Saucen und Getränken zu gebrauchen.

28. Unreife ganze Stachelbeeren in Bouteillen.

Von den unreifen Beeren schneidet man die Stengel und Blüthen ab, füllt sie in Bouteillen, verkorkt und verharzt dieselben und bewahrt sie im Keller auf. Will man die Beeren als Sallat zum Braten geben, so kocht man einen kummigen Zukkersyrup, legt die Beeren hinein und schäumt den Syrup gut, bis die Beeren klar geworden sind;

auch thut man etwas Citronenschale und Kanehl hinzu.

Anmerk. Man gießt auch auf die mit Beeren gefüllten Bouteillen ungekochtes, kaltes Brunnenwasser, und so viel, daß die Beeren gedeckt werden. — Vor dem Gebrauch läßt man die Beeren auf einem Siebe trocken vom Wasser werden. — Durch diese Behandlung nimmt man den Beeren die scharfe Säure und erspart somit auch an Zucker beim Zurichten.

29. Kirschen in Essig.

Man füllt ein Glas mit großen, recht reifen Kirschen, an denen noch die halben Stengel sind; kocht so viel Essig auf, daß derselbe die Kirschen deckt, versüßt ihn stark mit Zucker, legt gebrochenen Kanehl zu und gießt ihn erkaltet über die Kirschen; bindet das Glas zu und läßt es 8 Tage stehen; gießt dann den Essig wieder ab, kocht ihn durch, gießt ihn, wenn er kalt geworden, wieder über die Kirschen und verbindet das Glas gut.

30. Eine vorzügliche Art Kirschen in Essig einzukochen.

Man läßt die Kirschen am Stengel und kocht sie in Essig auf; läßt sie dann durch ein Sieb ablaufen, legt sie in ein Glas, richtet den Essig mit Gewürz und Zucker nach Geschmack zu und gießt ihn über die Kirschen.

31. Melonen in Essigsyrup.

Eine grüne unreife Melone wird von Schalen und Saat gereinigt und in Stücke geschnit-

ten; dann nimmt man 1 Theil Essig und 2 Theile Wasser, läßt die Melone ein paar Tage darin weichen, kocht sie damit weich (nur nicht zu weich), legt die Stücke auf ein trocknes Handtuch, läßt sie ein wenig betrocknen und spickt sie ein wenig mit kleinen Stücken Kanehl und Gewürznelken. Dann kocht man den Syrup dazu auf, mit 1 Quartier scharfen Essig, 1 Quartier Wasser und 1½ Pfund Zucker, schäumt ihn gut, legt die Melonenstücke ein und läßt sie klar kochen, legt sie alsdann in ein Glas, beschwert dieselben und gießt den Syrup über. — Aepfel, Birnen und Pflaumen kocht man auch auf diese Weise ein, die Pflaumen müssen aber mit einer Nadel durchstochen werden.

32. Frische echte Wallnüsse schwarz einzumachen.

Die Wallnüsse werden im Herbst, kurz vor dem Froste, beim Sonnenschein gepflückt und in ein Glas gelegt; dann kocht man starken Biereſſig mit 1 Handvoll Salz auf, gießt ihn über die Wallnüsse und läßt dieselben 3 Monate so stehen; gießt dann den Essig wieder ab, kocht ihn zum zweitenmale auf, legt von Neuem etwas Salz zu, gießt ihn über die Wallnüsse und wiederholt das Aufkochen so lange, bis Alles schwarz geworden ist. Alsdann nimmt man ½ Unze türkischen Pfeffer, ¼ Unze Muskatblüthe, ¼ Unze Gewürznelken, 1 Kopf Knoblauch und ein wenig Salz, kocht Alles gut durch und gießt es mit dem Essig über die Wallnüsse; auch dies Verfahren wird dreimal wiederholt, dann werden die Wallnüsse beschwert und mit einer Blase verbunden.

33. Champignons in Essig.

Man zieht von den Champignons die Haut ab und entfernt von der unteren Seite alles Schwarze; auch kann der Stengel genommen werden, wenn er nicht zu hart ist; sie müssen trocken rein gemacht und dürfen nicht gespült werden. Dann kocht man scharfen Essig auf, legt etwas Salz, Pfeffer, Gewürznelken, englisch Gewürz, Ingwer, Alles gequetscht in ein Läppchen gebunden, zu und kocht ihn damit durch, legt dann die Riezchen zu, schäumt so viel wie möglich und läßt sie nicht gar zu weich kochen; dann gießt man sie in ein Glas und auch recht viel Essig darüber, weil die Riezchen viel Essig einziehen. Nach einigen Wochen muß man wieder nachsehen, oft halten sie sich nicht mit dem einmaligen Kochen, und sorgen, daß der Essig immer über steht.

34. Soja.

Die Haut nebst den Stengeln und dem Schwarzen von obigen Champignons salzt man ein wenig und läßt es mehrere Tage stehen, kocht es dann gut durch und drückt es durch ein Tuch. Die klare Flüssigkeit kocht man wieder, schäumt sie, nimmt von den oben erwähnten Gewürzen eine gute Portion und einen Knoblauch, gießt, wenn man Säure liebt, $\frac{1}{3}$ recht scharfen Essig zu, läßt Alles zur Hälfte einkochen, gießt es durch ein feines Sieb und füllt es, wenn es kalt geworden ist, auf Bouteillen.

35. Kleine Zwiebeln in Essig einzumachen.

Nachdem die Zwiebeln 24 Stunden gereinigt

in Salzwasser gelegen haben, kocht man sie mit reinem Wasser auf, läßt das Wasser durch ein Sieb ablaufen und übergießt sie mit kaltem Wasser. Dann kocht man Essig mit ganzem Gewürz und 1 Löffel Zucker, ist der Essig zu scharf, so nimmt man ein wenig Wasser dazu, läßt den Essig kalt werden und gießt ihn dann ins Glas über die Zwiebeln.

36. Barawicken in Essig.

Man wischt die Barawicken vom Sande rein, spült und reinigt sie gehörig, schneidet die braune Haut dünne ab und zerschneidet sie in kleine Stücke; sind die Stengel frisch und gut, so kann man sie auch gebrauchen, legt sie in die Kasserolle, gießt reinen Essig darüber, kocht sie stark durch, läßt den Essig durch ein Sieb ablaufen, nimmt frischen, scharfen Essig, kocht ihn mit reichlichem ganzen Gewürz und etwas Salz auf und gießt ihn heiß über die Barawicken.

37. Gesalzene Barawicken.

Man verfährt mit dem Reinigen derselben eben so wie bei den vorigen, doch läßt man auch einen Theil ganz, besalzt sie darauf und läßt sie 1 bis 2 Tage so stehen; darauf läßt man das Wasser gehörig ablaufen, legt die Riezchen in einen Beutel, dann in ein Holzgeschirr, gießt Salzlaake darüber und beschwert sie mit einem Brett und Stein. — Die ganzen Riezchen gebraucht man bei gestoftem Fleisch zum Garniren, sie werden gehörig abgespült, in Ei und Reibbrod eingewühlt und braun gebraten.

38. Barawicken und Champignons in Butter.

Man reinigt die Riezchen trocken und kocht sie mit Butter klar, gießt sie alsdann in einen Topf, und nachdem die Riezchen erkaltet sind, Nierenfett über.

39. Eingemachte Gurken.

Man wischt die Gurken rein, legt sie in Gläser oder Anker und streut etwas ganzes Gewürz, Pfeffer, Ingwer, weißen Weinstein und Alaun zwischen. Alsdann kocht man 5 Stof Wasser mit 1 Stof starken Essig und 1 Quartier Salz auf, schäumt es gut und gießt es kochend auf die Gurken. Dieses Aufkochen der Laake wiederholt man zweimal alle 12 Stunden, und ist sie dann erkaltet, so gießt man eine Schichte Nierenfett darüber, um die Gurken vor dem Eindringen der äußern Luft zu schüzzen, und verbindet die Gläser mit einer Blase. — Macht man sie in Anker ein, so schlägt man einen Spunt recht fest darauf, verharzt ihn und bewahrt ihn im Brunnen auf.

40. Spinat zu trocknen.

Der Spinat wird gepflückt und zugleich auf einem Sieb zum Trocknen in den Ofen geschoben (2 Stunden nach dem Ausnehmen vom groben Brod). Eben so trocknet man auch Petersilien. Vor dem Kochen muß der Spinat stark gebrüht und fein gehackt werden.

41. Spinat zu salzen.

Hierzu wird der Spinat im Anfange des August gesäet und nach dem ersten Froste ausgezogen,

gereinigt, gespült und in einen Korb zum Ablaufen gelegt, bis er ziemlich trocken ist; dann wird er mit ein wenig Salz gemischt, in ein Holzgeschirr gelegt und mit einem Boden und Stein beschwert. Zum Gebrauch wird er von den Salztheilen abgeweicht, mit kochendem Wasser gebrüht, fein gehackt und nach Belieben zum Stofen oder zu grünen Suppen angewandt.

42. Sauerampf einzukochen.

Man reinigt den Sauerampf, streift die Blätter vom Stengel, kocht ihn in einem messingenen Kessel mit Wasser und etwas Butter (die Blätter müssen ganz verkochen), legt ihn in eine Schüssel zum Abkühlen, füllt ihn dann in einen Topf, schüttet schichtweise etwas Salz dazwischen, gießt oben ausgeschmolzenes Nierenfett über und wiederholt dieses nach jedesmaligem Gebrauch.

43. Grüne Erbsen in Bouteillen für den Winter aufzubewahren.

Man nimmt am besten die Marrow-Erbsen, die so viel als möglich von gleicher Größe sein müssen, da die gar zu jungen verkochen und die älteren hart bleiben. Sie werden auf einem Tischtuch gebolstert, auf dem sie, recht dünn ausgebreitet, noch einige Stunden abtrocknen müssen; auch hat man darauf zu sehen, daß die Bouteillen recht trocken sind, ehe man die Erbsen hineinfüllt. Wenn dieses geschehen, werden sie mit neuen Korken verkorkt und mit kaltem Wasser aufgesetzt; von dem Augenblick an, da solches anfängt zu kochen, rechnet man $1\frac{1}{2}$ Stunden bis sie fertig sind; dann wird das Feuer weggenommen und die Bouteillen

müssen im Grapen erkalten. Hierauf wird eine Blase übergebunden und die Bouteillen stehend im Eiskeller aufbewahrt. Wenn man sie gebraucht, dürfen sie nur aufkochen, so sind sie fertig.

44. Erbsen zu trocknen.

Wenn die Erbsen gebolstert sind, werden sie mit ein wenig Zucker bestreut und mit kochendem Wasser, in welches schon ein Stück Butter gelegt, aufgesetzt, womit sie so lange kochen, bis sie gehörig gequollen sind, dann müssen sie auf einem Sieb trocken ablaufen und werden auf Rahmen in einem gut abgekühlten Ofen getrocknet. Die Suppe, in der die Erbsen gekocht, kann mehreremal dazu gebraucht werden.

45. Türkische Bohnen zu trocknen.

Bohnen werden fein geschnitten, mit 1 Stückchen Butter und 1 Löffel Zucker aufgequellt, auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt, dann auf Rahmen und zum Trocknen in den Ofen geschoben, worin zuvor grobes Brod gebacken wurde.

46. Gesalzene türkische Bohnen.

Die Bohnen werden zerschnitten, mit Salz gemischt, in ein leinenes Säckchen gebunden, in ein tiefes hölzernes Geschirr gelegt und mit einem Stein beschwert. Will man sie kochen, so müssen sie stark gespült und mit kaltem Wasser aufgesetzt werden, und so lange das Wasser beim Kochen noch salzig schmeckt, muß es abgegossen und kaltes zugegossen werden; dann legt man beim Kochen ein Stück Nierenfett hinzu, weil es die Bohnen grün und weich macht.

47. Grüne Petersilienblätter im Winter zu ziehen.

Man setzt einige Petersilienwurzeln in einen Topf mit Erde, stellt ihn an ein Fenster und begießt ihn, dann treiben die Wurzeln stark Blätter und man pflückt zum Gebrauch immer die größeren ab; auf diese Weise treiben sie den ganzen Winter neue Blätter. Auch von Zwiebel hat man auf diese Art immer grünen Lauch.

48. Gesalzener Lachs.

Der Lachs wird gespalten und der Rückgrat ausgenommen, dann werden die Theile mit einem Tuch trocken gewischt, damit nichts vom Blut daran bleibt, in Stücken geschnitten, gut mit Salz gerieben und 24 Stunden stehen gelassen, alsdann wischt man wieder das Salz trocken ab, reibt die einzelnen Stücke mit Provenceröl und etwas Salpeter, wühlt sie in Salz ein, legt in einen Topf oder Holzgeschirr die Stücke recht fest und dicht zusammen, doch muß die Haut nach oben liegen, streut Salz darüber, legt ein leinenes Tuch darauf, dann ein Brett und darauf einen Stein.

49. Birnen zu trocknen.

Die Birnen müssen mit der Schale in kochendem Wasser aufgequollen, wenn sie abgekühlt, geschält und in einem nicht zu heißen Ofen auf einem Rahmen getrocknet werden.

50. Aepfel zu trocknen.

Die Aepfel müssen durchgestoßen, geschält und gleich, damit sie weiß bleiben, in einem abgekühlten Ofen getrocknet werden.

51. Kartoffelmehl und Grütze zu machen.

Die Kartoffeln müssen, nachdem sie von der Schale gänzlich befreit sind, in kaltes Wasser gelegt werden, dürfen aber nicht zu lange darin bleiben, sondern müssen gleich gerieben werden und zwar über einem Küven kalten Wassers, damit die Masse gleich ins Wasser fällt und auf diese Art nicht schwarz wird. Diese Masse muß einen Tag weichen; darauf nimmt man von drei Sieben das gröbste, legt die geriebenen Kartoffeln hinein, reibt sie durch, drückt sie trocken ab und weicht den Brei wieder in reines kaltes Wasser. Die durchgeriebenen Kartoffeln müssen bis zum folgenden Tage im Wasser bleiben; dann nimmt man das etwas feinere Sieb und behandelt dieselben ganz wie das erstemal; am dritten Tage nimmt man das feinste Sieb und verfährt ebenso. Alsdann gießt man auf die Masse frisches kaltes Wasser, was so lange wiederholt wird, bis das Wasser ganz klar und rein ist, dann wird das Wasser abgegossen, das Schwarze von oben abgenommen und die Masse auf mit Laken bedeckten Tischen dünne ausgebreitet, in einem warmen Zimmer getrocknet, doch muß man es täglich etwas durchrühren. Ist das Mehl ganz trokken, so wird es durch das feinste Sieb durchgerieben; das Nachgebliebene wird durch einen Durchschlag gerieben und damit ist die Grütze fertig. — Der gesammelte Brei wird auch noch durch das feinste Sieb durchgerieben, ausgedrückt und zu den Küven gethan und der Abfall zum Viehfutter gegeben.

XVIII. Abschnitt.

Getränke.

1. Aufsatz zum Birk-Champagner.

Ein erprobt wohlschmeckendes, kühles Getränk.

So wie die Erde aufthaut, ehe noch die Blätter aus den Knospen heraus kommen, müssen die Birken gezapft werden. Ist das Wasser gesammelt, stellt man es an einen nicht sehr kalten Ort und thut einige Grobbrodrinden hinein. Ist die erste Gährung geschehen (wenn es angenehm sauer schmeckt), so läßt man es durch Flanell und füllt es in Bouteillen; in jede Bouteille legt man 3 bis 4 Rosinen, 2 starke Theelöffel Zucker, einige Stückchen Citronenschale, 1 Eßlöffel Spiritus, 1 oder 2 Eßlöffel Madeira, verkorkt sie mit Weinkorken recht fest, verbindet sie mit Draht und verharzt sie sorgfältig wie den Champagner. Man stellt ihn 6 Wochen in den Keller im Sand, und wenn er fertig ist, in den Eiskeller.

2. Johannisbeeren-Wein.

Nachdem die Beeren von den Stengeln abgestreift sind, werden sie zerquetscht, in einem steinernen Geschirr 24 Stunden aufbewahrt und dann ausgepreßt. Man nimmt auf jedes Stof Saft 1 Stof Wasser und 1 Pfund Zucker, gießt den Saft in einen guten Weinanker, aber nur so voll, daß er Raum behält, sich umschütteln zu

lassen, macht den Anker leicht zu, stellt ihn in ein warmes Zimmer (nicht in die Sonne, und eben so wenig an den Ofen), schüttelt ihn zweimal täglich gut durch und fährt damit so lange fort, bis der Saft brauf't oder gährt. Dann schlägt man den Anker gut fest, stellt ihn in einen Keller und läßt ihn bis zum Februar stehen, füllt den Saft dann auf Bouteillen, verkorkt und verharzt dieselben gut, und kann ihn nicht vor dem August brauchen.

3. Kirschschälchen.

Von den Kirschen werden die Stengel abgepflückt und dieselben dann mit ihren Steinen in einem messingenen oder hölzernen Mörser gequetscht, in eine große Glasflasche gelegt und mit so viel Spiritus übergossen, daß der Saft nicht gähren kann, womit er einige Wochen stehen muß. — Alsdann gießt man den Kirschspiritus ab, mißt, wie viel Stof man hat, und rechnet auf jedes Stof $^3/_4$ Pfund Zucker, kocht den Zucker mit etwas Wasser klar, gießt ihn zu dem Spiritus, rührt es um und bedeckt das Geschirr bis es ganz erkaltet ist, füllt es darauf wieder in die große Flasche und läßt es stehen, bis es ganz klar ist, wo man es dann in Bouteillen füllt.

4. Schälchen aus Kornbranntwein.

Auf 3 Stof Kornbranntwein schüttet man 1 Stof gequetschte Birkenkohlen und 1 Hand voll gequetschten Kümmel, läßt ihn 1 Monat, auch länger damit stehen, legt dann in einen Filtrirbeutel graues Löschpapier, gießt den Branntwein mit den Kohlen langsam ein und läßt ihn klar durchlaufen. Ein paar Tage bevor der Branntwein

filtrirt wird, nimmt man 2 Theelöffel Kümmelöl, gießt 1 Weinglas feinen Spiritus darauf und läßt es zugedeckt stehen; ebenso nimmt man 1 Pfund gestoßenen Grauszucker, gießt ein recht volles Quartier kochendes Wasser darauf, rührt solches recht oft durch, bis der Zucker ganz geschmolzen ist, und läßt es ruhig stehen bis der Syrup klar ist. Dann nimmt man ½ Stof von dem klaren Branntwein, kocht ihn mit dem Zuckersyrup auf, gießt das aufgelöste Kümmelöl dazu und klärt ihn mit 2 Eiweiß ab, worauf er durch einen Flanellbeutel laufen muß; dann thut man ihn zur ganzen Portion Branntwein und rührt Alles gut durch. Sollte der Branntwein nicht ganz klar sein, so läßt man ihn auch bis zum andern Tag stehen und füllt ihn vorsichtig auf Bouteillen, damit der Satz zurückbleibt.

5. Punsch.

1 Quartier Rum, ½ Stof kochendes Wasser, von 3 Citronen den Saft, 1 Pfund Zucker und von den 3 Citronen die mit Zucker abgeriebenen Schalen nimmt man dazu.

6. Eierpunsch.

Dieser Punsch wird ebenso, wie oben angeführt, bereitet, alsdann klopft man 6 Eigelb und 3 ganze Eier gar, gießt den zugerichteten Punsch allmählig zu den Eiern in einen tiefen Topf, stellt ihn in einen Grapen, welcher halb mit kochendem Wasser gefüllt und auf kleinem Feuer kochen muß, und klopft die ganze Masse so lange, bis der rohe Eigeschmack sich verloren hat. — Eier-Grog wird eben so gemacht, nur läßt man dazu die Citronen weg.

7. Mandelmilch.

Auf 1 Pfund süße Mandeln nimmt man 4 Loth bittere, reinigt sie von der Schale, spült sie in kaltem Wasser und läßt sie (eine große Erleichterung) beim Conditor stoßen. Stößt man sie selbst, so nimmt man ein wenig kaltes Wasser zu, damit sie nicht ölig werden und stößt sie sehr fein. Gießt darauf gekochtes und kalt gewordenes Wasser, ungefähr 3 Stof, womit es die Nacht, oder einige Stunden steht, preßt es dann durch ein Tuch und richtet es nach Geschmack mit Zucker zu. — Auf 100 Personen rechnet man 4 Pfund Mandeln. — Auf die einmal ausgepreßten Mandeln kann wieder Wasser gegossen und dieselben nach einiger Zeit durchgepreßt werden.

8. Bischof.

1 Bouteille französischer Wein wird aufgekocht und Bischofextract und Zucker nach Geschmack zugelegt.

9. Bischof von hiesigen Pommeranzen.

Man schneidet die Pommeranzen durch, kernt sie aus und röstet sie langsam auf einem Rost, sind sie braun, so schiebt man eine dünne Scheibe grobes Brod unter und röstet sie noch einmal darauf durch, damit die Bitterkeit sich ins Brod einzieht; ist dies fertig, gießt man kochenden, guten französischen Wein darüber, läßt die Pommeranzen eine gute Zeit darin liegen, legt Zucker nach Geschmack bei, und sollte das Getränk nicht stark genug sein, so gießt man etwas Rum zu. Zuletzt wird der

Bischof durch ein Haarsieb gelassen und die Pomeranze stark ausgedrückt.

10. Weiße Limonade.

2 Citronen werden auf Zucker abgerieben, worauf man den Saft derselben auspreßt und 1 Stof Wasser, so wie 1 Bouteille Graveswein darauf gießt; hat sich der Zucker aufgelöst, legt man nach Geschmack noch Zucker hinzu, läßt es verdeckt stehen und gießt es später durch ein Haarsieb; man nimmt auch etwas Rum dazu.

11. Rothe Limonade.

Man nimmt Johannisbeeren-, Himbeeren- oder Strickbeeren-Gluckwa, auch Himbeerensyrup, und richtet ihn mit Wasser und Zucker nach Geschmack zu.

12. Chocolade.

2 ganze Eier und 2 Gelbe vom Ei werden recht gar geklopft; dann kocht man 1 Stof Milch auf, zerbricht 1 Tafel Chocolade und legt sie hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz zergangen ist; dann gießt man unter immerwährendem Klopfen die Milch zu den Eiern, setzt sie alsdann wieder aufs Feuer, kocht sie bei ununterbrochenem Klopfen, bis die Chocolade tummig wird, und fährt damit noch nach dem Abheben eine Weile in der heißen Kasserolle fort.

XIX. Abschnitt.

Essig.

1. Thee-Essig.

Auf die Theeblätter, die in der Kanne zurückbleiben, wird kochendes Wasser gegossen und die Kanne an einen warmen Ort gestellt, bis man wieder frische Blätter gesammelt hat — In eine große Flasche von 7 bis 8 Stof wird ½ Stof Branntwein, 1 Eßlöffel voll Syrup, einige zerstoßene Körner Pfeffer und englisch Gewürz geschüttet und das aufbewahrte Theewasser zugegossen. — So fährt man täglich mit dem Zugießen des Theewassers fort, bis die Flasche gefüllt ist. Hierauf wird ½ Anker genommen, ½ Stof Branntwein und 1 Eßlöffel voll Syrup, wie auch die ganze Flasche mit dem gesammelten Theewasser hineingegossen und in ein warmes Zimmer gestellt; dann sammelt man wieder mit denselben Zuthaten die zweite Flasche mit Theewasser und gießt dasselbe auch in den Anker, gießt abermals ½ Stof Branntwein zu und läßt den Anker dann stehen, bis der Essig sauer und kalt genug ist.

2. Wasser-Essig in kleiner Portion.

Auf 15 Stof lauwarmes Wasser nimmt man kein volles Quartier Honig oder Syrup, 1½ Stof Branntwein, 27 weiße Erbsen, 1 Dessertlöffel gequetschten Pfeffer und eben so viel englisch Ge-

würz, ein paar Hände voll Vogelbeerenwurzeln, thut Alles in einen halben Anker und stellt denselben in ein warmes Zimmer, auf irgend einen Schrank, er darf aber ja nicht gerührt werden; will man aber nach 3 bis 4 Monaten die Säure versuchen, so thut man es mit einem Probeglas.

3. Obst-Essig.

Man nimmt 1 Lof Aepfel, die schlechtesten die man hat, worunter auch faule und unreife sein können, zerhackt sie so fein als möglich, legt sie in ein recht großes hölzernes Geschirr, gießt 30 Stof kochendes Wasser darauf und läßt es zugedeckt gähren; gießt alsdann das Flüssige durch einen leinenen Sack, füllt es in einen recht festen Anker, giebt 1 Quartier Honig und 1 Stof Branntwein dazu, schlägt mit 4 kleinen Nägeln ein leinenes Läppchen auf den Spunt und läßt ihn unangerührt $\frac{1}{2}$ Jahr an einem warmen Ort stehen.

Um den Essig bei den eingemachten Sachen klar zu erhalten, legt man oben auf ein paar Scheibchen Meerrettig.

XX. Abschnitt.

Käse.

1. Buttermilch-Käse.

2 Stof frische Kuhmilch wird aufgekocht, zu 4 Stof Buttermilch gegossen, stark umgerührt, in ein Viertel mit einem Zapfen gegossen und so lange stehen gelassen, bis sich der Waddack unten setzt; dann zapft man ihn ab und legt die Milch in einen Beutel zum Ablaufen; sie darf aber nicht zu trocken werden. Dann wird die Milch mit Kümmel und Salz nach Geschmack durchgerührt, zu Käse geformt, mit Distelblättern bedeckt und so ein paar Tage in einen Schrank gestellt, damit die Käse von außen betrocknen, und zuletzt ins Käsehaus gebracht. Sobald man die Käse zu fett findet, nimmt man anstatt der frischen Milch geschmändete.

2. Knapp-Käse.

Man gießt ein Geschirr voll saure Milch und läßt sie an einem warmen Orte stehen, bis sie gehörig gegohren ist und man den Waddack abzapfen kann; dann gießt man 2 bis 3 Stof kochendes Wasser über und läßt es verdeckt stehen, bis es kalt geworden ist. Wenn sich nun wieder Waddack gesetzt hat, so zapft man ihn ab, gießt die Masse in einen Beutel und legt ihn unter die Presse, bis die Milch im Beutel völlig trocken ist;

dann wird die Milch sehr stark geknetet, Kümmel und Salz nach Geschmack zugelegt, einen Tag verdeckt weggestellt und dann zu Käse geformt, mit Blättern bedeckt ganz nach der frühern Beschreibung.

3. Süßmilch-Käse.

Man weicht ein gutes Stück Kalbslarv in Waddack einige Stunden vor Anfertigung des Käses; dann nimmt man 3 Stof frische Milch, gießt sie in einen Grapen, legt die Larv hinein, stellt ihn auf Kohlen und läßt ihn so langsam warm werden, bis man sieht, daß die Milch zusammengezogen ist; dann drückt man sie trocken von allem Waddack ab, legt sie in eine durchlöcherte Form, oder in einen leinenen Lappen und beschwert sie stark. Der Käse muß 12 Stunden abgepreßt werden und 12 Stunden im Salz liegen. In's Käsehaus stellt man ihn zum Betrocknen und wäscht ihn unterdessen fleißig mit Bier.

4. Dicke Milch schnell verfertigen.

Man deckt auf den Boden eines Haarsiebes ein leinenes Tuch und legt dieses auf eine tiefe Schüssel; dann nimmt man die sauer gewordene Milch, legt sie mit einem blechernen Schmandlöffel in Scheiben darauf und füllt auf diese Weise den Boden, deckt ein Handtuch vielfach zusammengelegt darüber, drückt es, wenn es zu naß ist, aus, und deckt es wieder auf. Auf diese Weise ist die Milch in einigen Stunden fertig. Alsdann legt man die Milch auf eine Schüssel und thut sauren Schmand darauf.

XXI. Abschnitt.

Nachtrag.

1. Eine Erbsensuppe ohne Fleisch.

Nachdem die Erbsen gebulstert sind nimmt man die Schlaue und kocht sie recht weich, läßt alsdann das Wasser durch ein Sieb ablaufen, setzt die Erbsen und etwas Burkanen dann mit diesem Wasser und ein wenig Butter auf, legt alles übrige was man sonst zu einer anderen Suppe hinzuthut auch hier bei, und kocht sie bis die Erbsen weich sind. Am wohlschmeckendsten wird die Suppe von Marrow-Erbsen.

2. Gute, billige Pfannkuchen

welche in einer runden, eisernen Pfanne, die in kleine, runde Formen getheilt ist, gebacken werden. — Ueberhaupt ist diese Pfanne zu allen kleinen Pfannkuchen zu empfehlen.

3 ganze Eier werden zu Schaum geschlagen, 1 Quartier Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Stof dicke gegohrene Milch und $\frac{1}{2}$ Stof saurer Schmand dazu gethan; dann stark durchgeklopft, 1 Löffel in jede Form gegossen (die zuvor mit Butter ausgeschmiert sein muß) und langsam von beiden Seiten braun gebacken. Man legt in diesen Teig auch geschnittene Aepfel. — In Ermangelung von Eiern backt man sie ganz ohne solche. — Will man sie recht gut haben, so macht man sie nur von Schmand.

3. Kleine schwedische Pfannkuchen.

Dazu werden 5 bis 6 Eier zu Schaum geschlagen, 1 Stof süße Milch, etwas Salz und so viel Mehl wie zu dünnen Pfannkuchen genommen. Sie werden in derselben Pfanne gebacken wie die vorhergehenden, nur muß man die Formen nicht zu voll gießen.

4. Gekochter saurer Schmandpudding.

12 Eigelb werden gar geklopft, 1 Pfd. Mehl wie auch 1 Stof saurer Schmand allmählig zugerührt, zuletzt 8 Loth feiner Zucker, die Schale von 1 Citrone und der steife Schaum von dem Eiweiß. Die Form wird ganz dünn mit Butter ausgeschmiert, mit Reibbrod überstreut und die Masse hineingegossen. Der Pudding muß $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden kochen und reicht für 8 bis 10 Personen. Man giebt eine Saftsauce oder süßen Schmand dazu.

5. Rother Stachelbeeren-Gluckwa.

1 Stof rothe, nicht ganz reife Stachelbeeren werden vom Stengel und von der Blüthe gereinigt und mit 1 Stof Wasser in einem messingenen Kessel gekocht bis die Beeren platzen, dann werden sie in ein Tuch gegossen und müssen klar ablaufen. — Wenn der Saft völlig erkaltet ist, gießt man ihn in Bouteillen, verkorkt dieselben und bewahrt sie im Eiskeller. Man gebraucht ihn zu Puddingsaucen, welche man verdünnt und Zucker nach Geschmack zuthut. — Die nachgebliebenen Schalen kocht man mit etwas durchgepreßten Johannisbeerensaft und Zucker stark durch, bis die Schale klar ist. Sie geben einen wohlschmeckenden Saft, der sich aber nicht lange hält.

Johannisbeeren-Gluckwa.

Man streift die Beeren vom Stengel, legt sie auf ein Sieb und spült sie mit Wasser ab, zerdrückt und preßt sie durch und läßt sie dann 4 bis 5 Tage ausgähren, nimmt den Schaum rein ab, gießt das Klare vorsichtig weg, damit der Satz unten zurück bleibt, kocht den Saft dann auf, nimmt wieder den Schaum weg und läßt ihn durch ein Tuch klar ablaufen, füllt ihn auf Bouteillen, gießt ein wenig Spiritus darauf, verkorkt und bewahrt ihn im Eiskeller. Die zurückgebliebene Schlaue kann man auch noch anwenden, wenn man sie mit etwas Wasser durchkocht und den Saft wieder ablaufen läßt.

Es ist auch sehr zu empfehlen, um bei den Klümpchen Weizenmehl zu sparen, daß man einen Theil gekochte, gereinigte, kalt gewordene, fein geriebene Kartoffeln dazu nimmt.

Um Fleisch länger frisch zu erhalten, deckt man einen ausgedrückten Essig-Lappen darauf und bewahrt es auf diese Weise im Eiskeller.

Anhang.

1. Aufsatz zum Seifekochen.

Auf 1 Liespfund Talg nimmt man $2\frac{1}{2}$ Stof Asche und 1 Lof Kalk, vermischt dieses stark und feuchtet es stark an, daß es zusammenhält, wenn man es in der Hand drückt. — Auf den Boden der Laugenbalge kommt erst der durchlöcherte, mit Leisten beschlagene Boden, darauf eine Schichte

handhohes Stroh, alsdann die gemischte Asche, die ordentlich eingetreten werden muß, doch nicht zu fest, so daß man immer die Finger einstecken kann und oben darauf wieder eine Schichte Stroh; dann wird kochendes Wasser darauf gegossen, und auch noch den andern Tag fortgefahren, daß das Wasser immer über dem Stroh steht. Die Balge muß gleich gut verdeckt werden und so 3 Tage stehen. Will man nun die Seife kochen, so nimmt man auf jedes Pfund Talg 1 Stof Lauge und läßt solches eine Stunde kochen; alsdann nimmt man auf jedes Pfund $^1/_2$ Stof Lauge, kocht es wieder 3, auch 4 Stunden, und gießt immer während des Kochens etwas starke Lauge zu, damit der Kessel nicht übergeht; hält sie dann die Probe und schäumt sie recht gut, so weicht man auf jedes Pfund eine gute Hand voll Salz und kocht sie noch 1 Stunde; dann wird das Feuer ausgelöscht und 1 Spann Wasser zugegossen, eine gute Weile so stehen gelassen, dann aber ausgeschöpft.

Anmerk. Um zu wissen, ob die Lauge stark genug ist, macht man folgende Probe: man legt 1 Ei in die Lauge, schwimmt es oben, so ist sie gut, im entgegengesetzten Falle muß sie verstärkt werden.

2. Schuhwichse.

5 Unzen schwarzes Elfenbein,
5 „ Syrup,
5 „ Baumöl,
1 „ Kupferwasser,
1 „ Gummi arabicum,
1 „ Lavendel-Spiritus,
1 „ Spiritus,
2 „ Vitriolöl und
2 Bouteillen guten Essig.

3. Noch eine Art Schuhwichse.

6 Loth schwarzes Elfenbein,
4 „ Salzgeist,
1 „ Vitriolöl,
3 „ Lavendel-Spiritus,
½ Pfund Syrup,
1 Stof Branntwein und etwas Essig.

4. Dinte.

10 Loth grobgestoßene Galläpfel müssen 3 Tage in 1½ Stof Regenwasser an einem warmen Orte stehen; am vierten Tage legt man 6 Loth feingestoßenen Gummi arabicum, und nach 24 Stunden gießt man ¾ Stof guten Essig, so wie 5 Loth Eisen-Vitriol dazu.

5. Noch eine Art Dinte.

1 Pfund türkische Galläpfel, 8 Loth Eisen-Vitriol, 6 Loth Gummi arabicum, 2 Loth Alaun werden gröblich zerstoßen, mit 1 guten Löffel voll Salz wohl durchgemischt und in ein Geschirr geschüttet; dann gießt man 1 Stof Essig und 1 Stof Regenwasser darauf, jedoch das Wasser erst dann, nachdem der Essig ein paar Tage vorher auf dem Pulver gestanden hat. Nach 8 Tagen ist die Dinte fertig, muß aber während der Zeit öfter umgeschüttelt werden.

Berichtigungen.

S. 21, № 8, Zeile 11 v. u., statt: be- ders, lies: besonders.
„ 37, „ 44, „ 1 v. u., statt: Braten, lies: Beeten.
„ 74, „ 24, „ 4 v. o., statt: № 2, lies: № 3.
„ 79, „ 37, „ 1 v. o., statt: 16 bis 18 Personen, lies: 8 bis 10 Personen.
„ 91, „ 7, „ 15 v. o., statt: Piroggen, lies: Speckkuchen.
„ 93, „ 6, „ 10 v. u., statt: kocht lies: klopft.
„ 96, „ 15, „ 7 v. o., statt: 10 Loth Mehl, lies: 15 Loth Mehl.
„ 99, „ 21, „ 4 v. o., statt: süße Mandeln, lies: süße geriebene Mandeln.
„ 133, „ 12, „ 14 v. o., statt: ¼ klare Aepfel, lies: ¼ klaren Aepfelsaft.